



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Mięso pieczone ze śliwkami

Najlepsze z surówką

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 g
- tłuszcz, 5 g
- suszone śliwki, 50 g
- mięso, 100 g

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić z błon i kości, opłukać, natrzeć solą, oprószyć mąką i obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron. Przełożyć do formy wraz z tłuszczem, dolać 1—2 łyżki wody i piec w średnio nagrzanym piekarniku, polewając od czasu do czasu sosem. Pod koniec pieczenia dodać połówki świeżych śliwek lub śliwki suszone w całości i parę łyżek wody. Mięso podawać pokrojone w plastry z ziemniakami i surówką.

