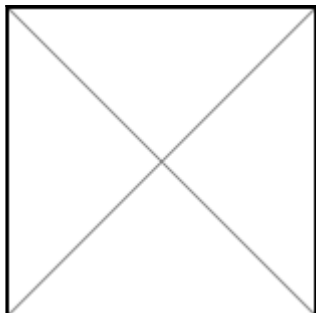




Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Pieczeń wołowa duszona ze świeżymi grzybami

Najlepsze prawdziwki

Składniki:

- suszony grzyb, 30 dag
- tłuszcz, 2 dag
- śmietana, 20 dag
- mąka , 1 dag
- wołowina , 1 kg
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić jak pieczeń wołową w sosie naturalnym; w połowie duszenia mięsa dodać grzyby oczyszczone z piasku, opłukane, pokrajane w cieniutkie płatki i osmażone na patelni. Gdy grzyby i mięso są miękkie, sos podprawić śmietaną i mąką, zagotować, jeżeli potrzeba, rozrzedzić wodą i wykończyć tak jak podano wyżej. Pieczeń tę można przyrządzać też bez śmietany. Podawać z ziemniakami, makaronem, gotowanymi warzywami z masłem.

