

Sztufada

data aktualizacji: 2020.01.21 autor: Redakcja



Składniki: ¾ kg zrazówki, 40 dag słoniny, 1 łyżka soli, 1 dag mąki, ½ cytryny, 2 grzybki, 2 cebule, marchew, pietruszka.

Wykonanie: Oczyszczone mięso zbić, nasolić, naszpikować słoniną, osypać mąką i zrumienić z każdej strony. Jarzyny drobno pokroić z cebulą włożyć razem z grzybkami do rondla, dodać soku z ½ cytryny i ½ szklanki wody lub rosołu i dusić pod pokrywką na wolnym ogniu przez godzinę razem z mięsem. Do sosu włożyć jarzyny przetarte przez sito i cienko pokrojone grzyby. Pieczeń pokroić w ukośne plastry i polać na półmisku sosem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34337-sztufada>