

Pieczeń z udźca

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

dobrze

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- udziec - 1 kg
- grzyby suszone - 2 szt.
- ziarna ziela angielskiego - 2 szt.
- ziarna pieprzu - 5 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- mąka - 1 łyżka(i)
- masło - 2 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Oczyszczone mięso lekko rozbijamy tłuczkiem, prószy my solą i odstawiamy w chłodne miejsce na 1 godz. Po tym czasie przekładamy mięso na patelnię z rozgrzanym masłem i obsmażamy ze wszystkich stron. Następnie przekładamy mięso do rondla razem z tłuszczem na którym się smażyło, dodajemy posiekaną cebulę, grzyby oraz przyprawy. Dusimy pod przykryciem na małym ogniu podlewając co jakiś czas wodą a potem wytworzonym podczas smażenia sosem. Gdy mięso będzie już miękkie wówczas prószy my go mąką i obracamy doprowadzamy do zagotowania. Przed podaniem kroimy na plastry.

Smacznego!