

Haşlama Rosto İçin

4 porsiyon Hazırlama Süresi: 30 dakika Pişirme Süresi: 3 ½ Saat

- 500 gr haşlama biftek veya buğulama biftek 600 – 700 gr
- Tadımlık tuz ve karabiber
- 2 - 6 çorba kaşığı tereyağı (veya margarin)
- 200 ml su
- 1 et suyu küpü (¼ litre et suyu için)
- 3 çorba kaşığı sirke
- 1 büyük soğan
- 3 defneyaprağı
- 2 diş sarımsak

- 1 Eti tuz ve karabiberle ovun. Soğanın kabuğunu soyun ve ince şeritler halinde doğrayın.
- 2 Büyük bir tavada veya tencerede tereyağını ısıtın.
- 3 Etin bir parçasını (tencerenize rahatça sığacak kadar bölümünü) et kahverengi oluncaya kadar bir büyük tencerede YÜKSEK ateşte pişirin. Eti çevirin diğer tarafını da pişirin ve eti bir tabağa koyun. Kalan etleri aynı şekilde pişirin (gerekirse ilave tereyağı ekleyin) ve bu etleri de tabağa koyun.
- 4 Soğanları kalan pişirme yağında açık kahve renk alıncaya kadar pişirin. Suyu, et suyu küpünü, sirkeyi, defneyapraklarını ve diş sarımsakları soğana ekleyin ve kaynatın.

- 5 Et parçalarını et suyuna ekleyin ve kaynatın. Tencerenin kapağı kapalı iken eti DÜŞÜK ateşte haşlayın. Bu işlem üç saat sürecektir.
- 6 Tencerede yeterli sıvı kalıp kalmadığını anlamak için ara sıra bakın. (en üstteki et parçalarının yarısından fazlası çok kuru ise biraz su ekleyin) ve pişirme süresinin yarısında etleri tersyüz edin.
- 7 Hotchpotch Sosu ile servis edin.

İhtiyacınız olan gereç



4 Litrelik
Kapaklı Tencere

veya



8 Litrelik
Tencere