
Baranina z kapustą

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1457 razy.

50 dag baraniny
6 dag margaryny lub smalcu
1 kg białej kapusty
łyżka dość grubo potłuczonego pieprzu
2 łyżki mąki
sól

Baraninę pokrajać na niewielkie kawałki obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu, po czym przełożyć do rondla. Dodać trochę wody i soli, dusić, aż mięso będzie prawie miękkie. Wtedy wyjąć je z rondla, a w powstałym sosie udusić do miękkości grubo pokrajaną kapustę. Mięso i kapustę przełożyć do naczynia ogniotrwałego, a sos powstały przy duszeniu zagęścić mąką dodać trochę soli, jeszcze trochę wody i utłuczony pieprz. Sos trochę pogotować, a potem wlać do naczynia z mięsem i kapustą wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiekać 20-30 min. Do tak przyrządzonej baraniny podają Norwedzy gotowane ziemniaki, suto posypane kminkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD