
Baranina w sosie koperkowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1415 razy.

50-75 dag baraniny lub mięsa z jagnięcia

pieprz

liście laurowe

sól

szklanka rosółu z kostki

Sos:

3 dag masła

szklanka rosółu

2 łyżki mąki

2 łyżki octu winnego

łyżeczka cukru

1 żółtko

2 łyżki posiekanego koperku

sól

pieprz

Kawałek mięsa opłukać , natrzeć pieprzem, solą i zmiażdżonym liściem laurowym. Odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce po czym przełożyć do szczelnie przykrytego rondla, podać rosółem i dusić na małym ogniu ok.1,5 godz. Po uduszeniu mięso wyjąć , trochę przestudzić i pokrajać w plastry. Przygotowanie sosu: Z masła i mąki przyrządzić zasmażkę, rozprowadzić ją rosółem, dodać ocet i rozmieszane w małej ilości sosu z duszenia żółtko. Przyprawić solą, cukrem i pieprzem. Całość wymieszać z sosem pozostałym po duszeniu, włożyć plastry mięsa i ogrzać na bardzo małym ogniu. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD