Baranina w sosie koperkowym

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1442 razy.

50-75 dag baraniny lub mięsa z jagnięcia
pieprz
listek laurowy
sól
szklanka rosołu z kostki
Sos:
3 dag masła
szklanka rosołu
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 listkiem laurowym. Odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce po czym przełożyć do szczelnie przykrytego rondla, podlać rosołem 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 rosołem, 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD