
Marynowana koź lina w sosie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2167 razy.

Kuchnia włoska

800 g koź lęcego mięsa bez kości

50 g masła

15 g mąki

1 seler naciowy i 1 marchewka

1 cebula

3 listki szalwi

1,2 gałązki rozmarynu

2 łyżki czerwonego octu winnego

1/2 szklanki czerwonego wina

1 łyżka wazowa rosółu

1/2 łyżki cukru

2 łyżki oliwy z oliwek

sól i pieprz

Pokrojoną na kawałki koź linę zalać marynatą z wina i octu z dodatkiem pokrojonej marchwi i selera oraz szalwi i rozmarynu. W rondlu roztopić 20 masła i zrumienić posiekaną cebulę. Dodać mąkę i jeszcze 20 g masła, wlać rosół i wsypać cukier. Gotować 10 minut. Marynowaną koź linę odsączyć, obtoczyć w mące i podsmażyć na patelni z oliwą i resztą masła. Gdy tłuszcz na mięsie roztopi się, przełożyć je do rondla z podsmażoną cebulą, posolić, popieprzyć i dusić przez 1 1/2 godziny, dodając marynatę z warzywami. Mięso podawać z poprzedzonym sosem własnym, bez jarzyn.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD