

---

# Jagnięcina z karczochami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1310 razy.

## Kuchnia włoska

1 kg jagnięcia pokrojonego na kawałki

4 karczochy

2 żółtka

2 roztarte ząbki czosnku

1 gałązka świeżego rozmarynu

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

1/4 szklanki białego wytrawnego wina

sok z 1 cytryny

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

W szerokim rondlu przysmażyć na oliwie kawałki posolonego jagnięcia, następnie mięso podlać winem i gotować na dużym ogniu. Gdy część wina wyparuje, do mięsa dodać czosnek i rozmaryn. Karczochy oczyścić z wierzchnich liści, przekroić na pół, środki wyjąć i pokroić je na kilkumilimetrowe ćwiarteczki. Mięso wyjąć z rondla, do sosu włożyć karczochy, posolić i gotować 3 minuty, po czym ponownie dodać mięso i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem jeszcze 20 minut. Gotowe mięso ułożyć na półmisku. W małym naczyniu żółtka ubić z sokiem cytrynowym i natką pietruszki, masę przelać do rondla i mieszać tak długo, aż przygotowywany sos nabierze jednolitej konsystencji. Gdy sos będzie już gotów, polać nim mięso i gotową potrawę podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD