# Jagnięcina z karczochami

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1417 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, dci mięsa dodać czosnek i rozmaryn. Karczochy oczyścić z wierzchnich liści, przekroić na pół, środki wyjąć i pokroić je na kilkumilimetrowe ć wiarteczki. 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.

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