
Risotto z baraniną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1259 razy.

15 dag ryżu
25 dag pieczonej baraniny
łyżka tłuszczu
mała cebula
1 dag suszonych grzybów
3 dag sera tyłzycznego
sól
pieprz
Sos pomidorowy:
8 dag pasty pomidorowej
2 łyżki tłuszczu
2,5 łyżki mąki
cebula
szklanka rosółu (kostka przyprawy do zup)
sól
cukier

Przyrządzić ryż według przepisu Risotto z cynaderekami. Mięso, ryż i ugotowane grzyby zalać sosem pomidorowym przygotowanym następująco: cebulę obrać , opłukać , posiekać w drobną kostkę, udusić na tłuszczu i dodać do niej mąkę uprzednio lekko zrumienioną. Wymieszać , rozprowadzić rosółem lub przyprawą do zup, rozpuszczoną w wodzie, dodać pastę pomidorową, zagotować i doprawić do smaku solą i cukrem. Masą napelnić muszelki, posypać utartym serem i zapiec w piekarniku (10-15 min.).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD