
Jagnię z estragonem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1268 razy.

Kuchnia węgierska

750 g mięsa z jagnięcia

1 łyżeczka drobno posiekanych liści

100 g tłuszczu estragonu

2 łyżeczki mąki

sok z 1 cytryny

1 łyżeczka mielonej papryki

1 filiżanka kwaśnej śmietany

sól

Mięso oczyścić , pokroić w kostkę, posolić i dusić pod przykryciem na 60 g tłuszczu 20 min. Potem podlać wodą i dusić do miękkości. Z pozostałej części tłuszczu i mąki przyrządzić zasmażkę, dodać paprykę, przyprawić rosołem i włożyć liście estragonu. Przez kilka minut gotować i połączyć z mięsem. Przed podaniem na stół przyprawić kwaśną śmietaną i sokiem z cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD