
Udziec barani z koperkiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1304 razy.

1 udziec barani
2 kostki cukru
50 g wędzonego boczku
skórka otarta z 1 cytryny
1 cebula
1 pęczek koperku
50 g masła
1 filiżanka kwaśnej śmietany
sól
2 łyżki mąki

Oczyszczony, umyty udziec posolić , naszpikować słupkami wędzonego boczku. Cebulę pokroić w krążki, polać roztopionym masłem, ułożyć na tym udziec i dusić pod przykryciem do miękkości. Polewać najpierw wodą, a potem powstałym wywarem. Z wywaru przyrządzić następujący sos: kwaśną śmietanę wymieszać z mąką i połączyć z wywarem. Dodać drobno posiekany koperek i zrumienione kostki cukru. Przyprawić skórką otartą z cytryny i dobrze wymieszać . Mięso pokroić w plastry i przed podaniem polać je obficie sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD