
Cielęcina duszona

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1223 razy.

1 kg cielęciny z frykanda
4 dkg smalcu
sól
4 dkg cebuli
1-2 ząbków czosnku

Zakupić niedzielący się, jednolity kawałek mięsa. Mięso opłukać , odcisnąć z wody, jeżeli kawałek mięsa jest nieforemny, ukształtować go, zwinąć ciasno, związać sznurkiem; powierzchnię mięsa posolić . Rozgrzać smalec na patelni, włożyć mięso i szybko je obrumienić , przełożyć do rondelka, polać tłuszczem ze smażenia, dodać pokrajaną cebulę i powoli udusić do miękkości pod przykryciem. Gdy sos w czasie duszenia wyparuje, skropić go wodą. Mięso obrócić parę razy, aby równomiernie miękło. Gdy mięso miękkie, zdjąć z ognia, odkryć , sos przyprawić czosnkiem. Zebrać tłuszcz z powierzchni sosu i mięso ostudzić w sosie. Następnego dnia mięso wyjąć z sosu, obrać nożem z zakrzepniętego tłuszczu i ostrym nożem skrawać porcje podobnie jak kraje się szynkę; mięso ułożyć na półmisku nie mieszając kolejności kawałków. Galaretkę z sosu pokrajać i przybrać nią mięso.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD