

---

# Sos mięsno-grzybowy po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1082 razy.

Kuchnia włoska

200 g mięsa wołowego

30 g suszonych borowików, wcześniej namoczonych i dokładnie oczyszczonych

25 g orzeszków pinii

30 g masła

30 g mąki

1/2 szklanki czerwonego wina

1 łyżka wazowa rosołu

3 łyżki gęstego sosu pomidorowego

1 pokrojony ząbek czosnku

1 cebula

1 roztarty goź dzik

6 łyżek oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

W rondlu rozgrzać oliwę i masło. Obtoczone w mące mięso włożyć do rondla na gorący tłuszcz i przysmażyć, a następnie lekko podlać winem. Gdy wino wyparuje, dodać czosnek i orzeszki pinii. Kiedy czosnek i orzeszki już się przyrumienia, łyżką wyjąć je z rondla i rozgnieść w moź dzierz, natychmiast w tym samym rondlu przysmażyć cienko pokrojoną cebulę, całość posolić, dodać goź dziki i pieprz, zalać rosołem, przykryć i gotować na wolnym ogniu. Odcisnięte i drobno pokrojone grzyby włożyć do rondla z mięsem, dokładając: również roztarty czosnek i orzeszki pinii, zalać resztą rosołu i gotować jeszcze godzinę. Pod koniec: gotowania do rondla wlać sos pomidorowy i gotować razem 20 minut. Po upływie tego czasu wyjąć mięso, a sos lekko odparować, gotując na małym ogniu.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD