Sos mięsny po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 17:34:06
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1268 razy.

Kuchnia włoska
500 g cielęciny bez kości
50 g szpiku wołowego
40 g masła
30 g suszonych grzybów
1 marchew
1 łodyga selera naciowego
1/4 szklanki białego wina
1 łyżka wazowa sosu ze świeżych pomidorów
2 łyżki wazowe rosołu wołowego
sól

Marchew i seler drobno pokroić . Masło wraz ze szpikiem stopić na patelni, dołożyć warzywa, lekko je podsmażyć , a następnie dodać pokrojoną cielęcinę (wołowinę) i dalej smażyć . Namoczone grzyby wycisnąć , włożyć na patelnię i zalać winem. Gdy wino wyparuje, dodać sos ze świeżych pomidorów, wlać rosół i wodę, w której moczyły się grzyby, wsypać sól. Mięsny sos po genueńsku gotować 2 godziny, a po przestudzeniu przetrzeć przez sito.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD