
Sos mięsny po genueńsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1100 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 rosółu 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD