OZÓR CIELĘCY W GALARECIE Z NÓŻEK

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1279 razy.

30 dag ozorków cielęcych
60 dag nóżek cielęcych
2 ząbki czosnku
50 dag warzyw mieszanych (marchew, pietruszka seler, cebula)
3 listki laurowe
kilka ziaren ziela angielskiego
pieprz
sól

Ozorki umyć, najlepiej szczotką, opłukać. Włożyć do wrzącej osolonej wody z dodatkiem listka laurowego i ziela angielskiego i gotować pod przykryciem. Gdy zaczną mięknąć, wyjąć z wywaru, włożyć do zimnej wody. Z ostudzonych zdjąć skórę. Nóżki oczyścić starannie, umyć, porąbać, włożyć do zimnej wody, osolić, dodać przyprawy. Gotować pod przykryciem na bardzo małym ogniu. Kiedy nóżki zmiękną, warzywa umyć, oczyścić, opłukać i dodać do gotujących się nóżek. Równocześnie włożyć ozór i obrany, pokrajany czosnek oraz kawałek listka laurowego. Ugotować do miękkości. Odcedzić wywar przez bardzo gęste sitko. Ostudzony ozorek pokrajać w cienkie plasterki. Mięso nóżek oddzielić od kości pokrajać. W salaterce ułożyć ozorki przekładając mięsem nóżek i ozdobnie pokrajaną marchewką z wywaru. Zalać przecedzonym, krzepnącym wywarem. Salaterkę przykryć, wstawić do lodówki do zestalenia się. Podawać z dodatkiem chrzanu utartego z jabłkami lub z sosem chrzanowym na jogurcie oraz z pieczywem.

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