OZÓR CIELĘCY GOTOWANY W WARZYWACH

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1444 razy.

60 dag ozorków cielęcych
50 dag warzyw mieszanych
listek laurowy
3 ziarna ziela angielskiego
1/3 szklanki mleka
sól
pieprz
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Ozorki umyć starannie, najlepiej wyszorować szczotką i wykrajać gruczoły ślinowe. Zagotować wodę z dodatkiem listka laurowego i zmiażdżonego ziela angielskiego, osolić. Do wrzątku włożyć ozorki i gotować pod przykryciem przez 30-40 min. Wyjąć, włożyć na chwilę do zimnej wody. Gdy ostygną, ściągnąć z nich skórę. Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, pokrajać w makaronik. Oczyszczone ozorki włożyć do wrzącej, osolonej wody, dodać warzywa, ugotować do miękkości. Gdy płyn niemal całkowicie odparuje, dodać mleko. Gotować jeszcze kilka minut. Przyprawię do smaku solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na salaterkę, posypać pietruszką. Podawać z dodatkiem purée z ziemniaków (1-11/2 łyżki na porcję) i z surówką z sałaty lub pomidorów.

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