
CIEŁĘCINA LUB MIĘSO JAGNIĘCE DUSZONE W WARZYWACH

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1346 razy.

60 dag cielęciny lub mięsa jagnięcia bez kości
15 dag marchwi
15 dag selera bulwiastego lub naciowego
10 dag cebuli
10 dag konserwowanego groszku odcedzonego z zalewy
1/2 szklanki maślanek
listek laurowy
sól
pieprz
2 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, pokrajać w plasterki, zbić tłuczkiem, lekko obrumienić na patelni powleczonej masą typu teflon, posolić, oprószyć pieprzem. Warzywa umyć, oczyścić, pokrajać w makaronik lub rozdrobnić na specjalnej szatkownicy. Mięso przełożyć do rondla, przekładając je warzywami; dusić, podlewać wrzącą wodą. Gdy mięso i warzywa będą miękkie, dodać maślanek i groszek. Zagotować, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wyłożyć na ogrzany półmisek. Posypać pietruszką. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 na porcję) i z różnorodnymi surówkami sezonowymi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD