# RAGOUT Z CIELĘCINY LUB JAGNIĘCIA

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1335 razy.

60 dag cielęciny lub mięsa jagnięcia bez kości
15 dag cebuli
10 dag pieczarek,
1 szklanka przecieru pomidorowego
20 dag zielonej papryki
10 dag zielonego groszku mrożonego lub świeżego
3 ząbki czosnku
majeranek świeży lub suszony,
sól
pieprz

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć, osuszyć, pokrajać w niewielką kostkę, włożyć na patelnię do smażenia bez tłuszczu, obrumienić, posolić, oprószyć pieprzem, dodać drobno posiekany czosnek. Dusić pod przykryciem na małym ogniu, skrapiając w miarę potrzeby wrzącą wodą. Pieczarki i paprykę umyć. Paprykę oczyścić z nasion, pokrajać w makaronik. Pieczarki oczyścić, poszatkować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w piórka. Rozdrobnione składniki dodać do podduszonego mięsa i dusić dalej pod przykryciem. Gdy mięso zmięknie, dodać przecier pomidorowy i majeranek. Dusić, aż 1/3 płynu odparuje. Wówczas wymieszać z ugotowanym oddzielnie zielonym groszkiem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Gotową potrawę wyłożyć na ogrzaną salaterkę. Podawać z ziemniakami purée (1-11/2 łyżki na porcję) i z gotowaną fasolką szparagową lub kapustą gotowaną w mleku.

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