
GICZ CIEŁĘCA DUSZONA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1233 razy.

1 kg giczy cielęcych (2 sztuki)

30 dag cebuli

4 ząbki czosnku

sól

pieprz

Gicze oczyścić , umyć , osuszyć , opiec na grillu lub na patelni do smażenia bez tłuszczu, lekko rumieniąc ze wszystkich stron. Przełożyć do rondla, posolić , oprószyć pieprzem, podlać wrzącą wodą. Dusić na małym ogniu pod przykryciem z dodatkiem posiekanego czosnku. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać drobno, dodać do mięsa. Udusić do miękkości, w miarę potrzeby skrapiając wodą. Gicze przekrajać na połówki usuwając kości. Sos przetrzeć lub zmiksować , zagrzać . Mięso ułożyć na półmisku, polać sosem. Podawać z ziemniakami z wody (1-2 sztuki na porcję) i z surówką z marchwi i chrzanu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD