Sztuka mięsa na sposób gdański

Dodano: 2010-01-01 17:40:16
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1339 razy.

1,5 kg mięsa wołowego (zrazowe lub krzyżowe)
15 dag słoniny
pół łyżeczki imbiru
pół łyżeczki drobno utłuczonego ziela angielskiego
porcja włoszczyzny bez kapusty
szklanka wytrawnego
czerwonego wina
pół szklanki słabego octu winnego
1 l rosołu lub wywaru z kości i jarzyn
sól
kawałek łoju wołowego
Sos:
łyżka masła
łyżka mąki
3 łyżki utartego dość grubo chrzanu
3 łyżki posiekanych, kwaszonych ogórków
2 łyżki kaparów lub solonych owoców nasturcji
ząbek czosnku
pół szklanki kwaśnej śmietany
2 żółtka
łyżka octu
łyżeczka cukru
szczypta tartej gałki muszkatołowej

Z mięsa usunąć błony, dokładnie je opłukać i natrzeć solą. Słoninę natrzeć imbirem, pieprzem, zielem angielskim i solą, pokrajać w wąskie paseczki I naszpikować nimi mięso. Włoszczyznę oskrobać , umyć , drobno pokrajać i razem z kawałkami łoju ułożyć na dnie rondla. Położyć na to mięso, zalać winem i octem i dusić na wolnym ogniu. Gdy płyn winno-octowy całkowicie wyparuje i wsiąknie w mięso, zalać je rosołem i ugotować na miękko. Mięso wyjąć . Sos przecedzić i zagęścić zasmażką z masła i mąki. Dodać chrzan, ogórki, kapary, roztarty z solą ząbek czosnku, ocet, cukier i sól do smaku, gałkę muszkatołową oraz pół szklanki śmietany. Doprowadzić do wrzenia, zdjąć z ognia i dodać rozmieszane żółtka. Mięso z sosem można podawać na gorąco lub na zimno.

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