
Gotowane mięsa

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1278 razy.

Kuchnia włoska

1 kiełbasa serdelowa

300 g głowizny wołowej lub cielęcej

1 ozorek

400 g ogonów wołowych

300 g wołowiny bez kości

200 g cielęciny

1/2 kurczaka

4 ziemniaki

2 marchewki

1 cebula

1 łodyga selera naciowego

sól

Oczyszczone i umyte warzywa zagotować w osolonej wodzie. Potem do garnka z warzywami włożyć wszystkie składniki wołowe, a po 40 minutach gotowania dołożyć cielęciny i kurczaka. Kiełbasę serdelową zagotować oddzielnie i dodać do mięs pod koniec gotowania. Proces gotowania ma trwać łącznie 2 godziny. Zestaw gotowanych mięs podawać na gorąco na dużym półmisku z takimi sosami, jak sos zielony, sos cotognata lub sos czerwony.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD