Gruzińskie ragout

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2234 razy.

50 dag cielęciny bez kości

10 dag boczku

szklanka białego, wytrawnego wina

3 cebule

2-3 winne jabłka

łyżka smalcu

łyżka masła

łyżka mąki

po szczypcie: lubczyku, tymianku, mielonego jałowca, cukru

2 łyżki natki pietruszki

sól,

pieprz

Mięso i boczek pokroić w kostkę, zarumienić na rozgrzanym smalcu, posypać solą, ziołami, oprószyć mąką, dodać drobno pokrojoną cebulę i - stale mieszając - smażyć na silnym ogniu. Wlać wino i dusić na małym ogniu ok. 30 minut. Obrane jabłka pokroić w ćwiartki. Na patelni stopić masło, włożyć jabłka, posypać je lekko cukrem i dusić chwilę, po czym dodać do miękkiego mięsa, wymieszać, zagotować. Posypać natką pietruszki, podawać z ziemniakami z wody lub ryżem. 100 g - 110 kcal