Fricasse z baraniny

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2507 razy.

50-60 dag baraniny bez kości,

tłuszcz,

2 dag mąki,

100 ml śmietany,

15 dag pieczarek,

8 dag cebuli,

5 dag wiśni z konfitur,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Mięso umyć , pokroić w kostkę licząc po 5 kawałków na porcje, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Cebulę i pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w kostkę, usmażyć , dodać do mięsa pod koniec duszenia. Miękkie mięso połączyć ze śmietaną wymieszaną z pozostałą mąką oraz konfiturami, chwilę pogotować , doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>