

---

# Pieczeń barania ze śmietaną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2069 razy.

50-60 dag baraniny bez kości,

tłuszcz,

5 dag słoniny,

8 dag cebuli,

2 dag mąki,

100 ml octu,

sól, pieprz

Mięso umyć , wyżyłować , zalać wrzącym octem wymieszanym z wodą (1 szklanka) i przyprawami, pozostawić w chłodnym miejscu na 24 godziny często obracając. Następnie wyjąć z zalewy, naszpikować cienkimi paskami słoniny, posypać solą i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Miękkie mięso wyjąć , a do sosu dodać śmietaną wymieszaną z pozostałą mąką, chwilę pogotować , przetrzeć , doprawić do smaku, połączyć pokrojone na porcje mięso, dusić kilka minut, doprawić . Podawać z ryżem i surówkami.

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