
Potrąwka cielęca 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2294 razy.

60 dag cielęciny z kością,

35 dag włoszczyzny bez kapusty

100 ml śmietany,

żółtko,

3 dag masła,

3 dag mąki,

zielenina,

sól, pieprz,

curry

Mięso umyć , zalać wrzącą wodą, zagotować i gotować na małym ogniu pod przykryciem. Warzywa umyć , obrać , opłukać , dodać do mięsa pod koniec gotowania. Miękkie mięso wyjąć pokroić na porcje, ułożyć na półmisku. Masło rozgrzać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, rozprowadzić zimnym przecedzonym wywarem (1 szklanka), zagotować szybko mieszając trzepaczką i gotować około 10 min. Pod koniec gotowania wlać śmietanę. Żółtko rozetrzeć , wlać trochę sosu, szybko mieszając, dodać posiekaną zieleninę, doprawić , polać mięso. Podawać z ryżem.

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