
Wieprzowina z sosem truskawkowo-żurawinowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2230 razy.

Ok. 1 kg wieprzowiny niezbyt tłustej,

sól,

przyprawy ziołowe (mięta, majeranek)

Sos:

10 dag dżemu truskawkowego,

20 dag żurawin,

1 dag mąki ziemniaczanej,

1 szklanka wina czerwonego

Wieprzowinę umyć i usunąć błony. Natrzeć solą i przyprawami ziołowymi. Owinąć w folię aluminiową i piec w piekarniku (180C) przez 1 godz. Gdy mięso będzie miękkie, pokrajać w plastry o grubości 1-1,5 cm Ułożyć je w płaskim rondlu i zalać sosem. Przyrządzając sos, należy żurawiny umyć, przebrać, wrzucić na niewielką ilość wrzącej wody i rozgotować; pod koniec dodać dżem truskawkowy: Przetrzeć przez gęste sito. Przygotować zawiesinę z mąki ziemniaczanej i niewielkiej ilości zimnej wody, wlać do wrzącego przecieru, energicznie mieszając. Odstawić z ognia. Dolać wino, wymieszać.

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