
Boeuf a la ficelle

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3214 razy.

To jest jeden z takich przepisow jakie lubie, czyli wywodzacy sie z prostej, ludowej kuchni, a nadajacy sie nawet na eleganckie okazje. Boeuf a la ficelle powstał w ten sposob, ze pracownicy w dawnych halach paryskich brali na sniadanie kawalek miesa, ktory zawiazywali na sznurku i zanuzali na chwile we wspólnym garnku z gotujaca sie zupa. Gdy mieso bylo gotowe kazdy wyciagal swoj kawalek i zjedal.

Najpierw gotujemy wiec w sporym garnku wywar z wloszczyzny, a najlepiej rosolek z kurczaka. Przygotowujemy na osobe jeden gruby plaster poledwicy wolowej (tak jak na solidnego befsztyka), obwiazujemy go sznurkiem i zostawiamy luzny koniec z petelka na koncu, na tyle dlugi, by mieso zawislo w garnku nie dotykajac dna. Bierzemy patyk drewniany lub cos podobnego (ja uzywam chochli z dluga raczka) zawieszamy na nim nasze kawalki miesa za petelki i opieramy na obu koncami na brzegach garnka z gotujacym sie wywarem tak, zeby mieso swobodnie wisialo. Trzymamy tak 5 - 8 minut --- mieso powinno byc krwiste. Wyciagamy, rozwiazujemy, podajemy z gotowanymi ziemnakami, jarzynami z wywaru, gruba sola i musztarda. Mysle, ze mozna z tego zrobic zabawe na przyjeciu, na wzor fondue. Na podgrzeawczu ustawic garnek z wrzacym wywarem, a gosciom dac kawalki poledwicy do wyboru, sznurki, patyki i niech sie sami mecza. Aha, koniecznie czerwone wino. Ser Brie na deser.

Smacznego,

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)