
Bracciole (danie jednogarnkowe)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3421 razy.

Bracciole to włoska potrawa, łatwa do zrobienia, można zamrozić, odgrzewać. Włosi wymawiają to Bracciole jak braszuul.

2 kg jakiegokolwiek mięsa wołowego, które da się pokroić na cienkie plastry. (Łatwiej kroić cienko, gdy mięso się wsadzi do zamrażalnika na pół godziny).

Te plastry rozbić jak na bitki, pokroić na kawałki wielkości wedle uznania. Usmażyć mięso po obu stronach na oliwie, tylko kilka kawałków naraz, żeby się nie gotowało we własnym soku. Przenieść do garnka, po usmażeniu ostatnich kawałków patelnię zalać 1/2 szklanki białego wina (lub rosolu), zeszkrobić brązowe, zalać tym mięso.

Dodać duży słoik sosu marinara, jak do spaghetti.*

Dodać dobrą garść herbes fines (majeran, rozmaryn, tymianek, oregano, szalwia), sól, pieprz, dodać 4-5 ząbków czosnku i wystarczająco wody, aby był luźny sos, całkowicie pokrywający mięso. Jeżeli da się dostać orzeszki piniowe, to też należy dodać ze dwie łyżki.

Dusić godzinę albo aż mięso będzie miękkie. Jest to zaskakująco pyszne.

Podawać z makaronem.

*Puryści smażą pomidory na patelni i gardzą sosem puszkowym. Tak naprawdę Włosi używają albo cała góra świeżych, usmażonych pomidorów, albo całe pomidory ze słoików. Mnie się nie chce paprać, a i tak to wychodzi niesamowicie dobre.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)