Bracciole (danie jednogarnkowe)

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3770 razy.

Bracciole to wloska potrawa, latwa do zrobienia, mozna zamrozic, odgrzewac. Wlosi wymawiaja to Bracciole jak braszuul.

2 kg jakiekolwiek miesa wolowego, ktore da sie pokroic na cienkie plastry. (Latwiej kroic cienko, gdy mieso sie wsadzi do zamrazalnika na pol godziny).

Te plastry rozbic jak na bitki, pokroic na kawalki wielkosci wedle uznania. Usmazyc mieso po obu stronach na oliwie, tylko kilka kawalkow naraz, zeby sie nie gotowalo we wlasnym soku. Przelozyc do garnka, po usmazeniu ostatnich kawalkow patelnie zalac 1/2 szklanki bialego wina (lub rosolu), zeskrobac brazowe, zalac tym mieso.

Dodac duzy sloik sosu marinara, jak do spaghetti.*

Dodac dobra garsc herbes fines (majeran, rozmaryn, tymianek, oregano, szalwia), sol, pieprz, dodac 4-5 zabkow czosnku i wystarczajaco wody, aby byl luzny sos, calkowicie pokrywajacy mieso. Jezeli da sie dostac orzeszki piniowe, to tez nalezy dodac ze dwie lyzki.

Dusic godzine albo az mieso bedzie miekkie. Jest to zaskakujaco pyszne.

Podawac z makaronem.

*Purysci smaza pomidory na patelni i gardza sosem puszkowym. Tak naprawde Wlosi uzywaja albo cala gore swiezych, usmazonych pomidorow, albo cale pomidory ze sloikow. Mnie sie nie chce paprac, a i tak to wychodzi niesamowicie dobre.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)