
Baranina duszona ze smietana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2765 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygot. 2-3 dni + 2 godz.

750 g miesa z combra lub udzca,

40 g masla,

30 g sloniny,

250 ml smietany,

1 lyzka maki,

1 cebula,

1 marchewka,

1 sredni seler,

sol, pieprz.

Marynata:

250 ml octu 3%,

1 duza cebula,

2 liscie laurowe,

6 ziaren pieprzu,

6 ziaren ziela angielskiego,

1/2 lyzeczki tymianku,

1/2 lyzeczki czabru,

8 jagod jalowca.

1. Mieso oczyszcic, oplukac, pobic palka, przelozyc do niewielkiej miski. Cebule

obrac, pokroic w plasterki. Wlozyc do octu przyprawy korzenne, ziola, dodac

pokrojona cebule, zagotowac. Marynate przestudzic, zalac nia mieso, odstawic

w chlodne miejsce na 2-3 dni. Mieso codziennie przewracac.

2. Jarzyny obrac, umyc, pokroic w plasterki. Podobnie pokroic pozostala cebule.

Mieso wyjac z marynaty, osaczyc, osuszyc, natrzec sola z pieprzem. Roztopic

w garnku pokrojona w kostke slonine, przelozyc mieso, polac roztopionym maslem, smazyc az do zrumienienia po 5-6 min z kazdej strony. Dodac jarzyny i

cebule, polac kilkoma lyzkami marynaty, dusic na malym ogniu pod przykryciem

ok. 1,5 godz. Co pewien czas dolewac marynaty i przewracac mieso.

3. Pod koniec duszenia mieso wyjac i oproszyć maki. Sos przetrzec przez sito,

wlozyc z powrotem do garnka, wymieszac ze smietana, dusic razem z miesem ok.

5 min. Uważać, by sos nie przywarł do dna naczynia.

4. Mieso przełożyć na polmisek, pokroić na porcje, polać sosem. Podawać z ryżem i korniszonami lub duszona rzepa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)