Baranina duszona z marchewka i kartoflami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3384 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

750 g tlustej baraniny,

125 ml octu 3%,

40 g sloniny,

1 lyzka masla,

125 ml rosolu,

12 obranych kartofli,

1 peczek mlodej marchewki (poza sezonem 3-4 wieksze marchewki),

1 cebula,

1 lisc laurowy,

1 lyzeczka majeranku,

1/2 lyzeczki tymianku,

5 ziaren pieprzu,

5 ziaren ziela angielskiego,

5-6 gozdzikow,

sol, pieprz.

1. Mieso sparzyc wrzacym octem, osuszyc, oczyscic, pobic palka. Wymieszac i rozetrzec sol, pieprz, pokruszony lisc laurowy, majeranek, tymianek i ziele

angielskie. Mieszanine te wetrzec w mieso. Cebule obrac, pokroic w plasterki. Podobnie pokroic oskrobane i umyte marchewki.

2. Roztopic w garnku pokrojona w kostke slonine, wlozyc mieso, podlac 3 lyzkami

rosolu, dodac maslo, cebule, gozdziki. Dusic na malym ogniu pod przykryciem

1 godz. W miare potrzeby podlewac mieso rosolem, a potem woda. Po 1 godz baranine przewrocic na druga strone, dodac marchewke, pokrojone w plastry kartofle. Dusic jeszcze ok. 50 min.

3. Mieso przelozyc na polmisek, podzielic na porcje, oblozyc marchewka i kartoflami. Z powierzchni sosu zdjac tlusta pozlotke. Sosem polac mieso i jarzyny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 22.

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