
Baranina duszona z marchewką i kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3294 razy.

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

750 g tłustej baraniny,

125 ml octu 3%,

40 g słoniny,

1 łyżka masła,

125 ml rosolu,

12 obranych kartofli,

1 peczek młodej marchewki (poza sezonem 3-4 większe marchewki),

1 cebula,

1 liść laurowy,

1 łyżeczka majeranku,

1/2 łyżeczki tymianku,

5 ziaren pieprzu,

5 ziaren ziela angielskiego,

5-6 goździków,

sol, pieprz.

1. Mieso sparzyć wrzącym octem, osuszyć, oczyścić, pobić pałką. Wymieszać i rozetrzeć sol, pieprz, pokruszony liść laurowy, majeranek, tymianek i ziele

angielskie. Mieszaninę tę wetrzeć w mięso. Cebulę obrać, pokroić w plasterki. Podobnie pokroić oskrobane i umyte marchewki.

2. Roztopić w garnku pokrojona w kostkę słoninę, włożyć mięso, podlać 3 łyżkami

rosolu, dodać masło, cebulę, goździki. Dusić na małym ogniu pod przykryciem

1 godz. W miarę potrzeby podlewać mięso rosolem, a potem wodą. Po 1 godz. baraninę przewrócić na drugą stronę, dodać marchewkę, pokrojone w plastry kartofle. Dusić jeszcze ok. 50 min.

3. Mięso przełożyć na polmisek, podzielić na porcje, obłożyć marchewką i kartoflami. Z powierzchni sosu zdjąć tłustą pozłotkę. Sosem polać mięso i jarzyny.

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

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