
Comber jagniecy z cebulka i mlodymi kartofelkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2327 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg combra jagniecego,

750 g mlodych kartofli,

400 g mlodych cebulek,

30 g smalcu,

3 lyzki oliwy,

kilka galazek swiezego rozmarynu,

kilka listkow swiezej szalwi,

kilka lisci laurowych,

sol, pieprz.

1. Comber pokroic w sredniej wielkosci kawalki. Umyc, osuszyc.
2. Cebulki obrac. Polowe z nich pokroic w cienkie plasterki.
3. Mlode kartofle umyc, wytrzec szorstka sciereczka. Nie obierac!
4. Rynienke do pieczenia wysmarowac smalcem. Wlac oliwe, dodac szalwie, lisc laurowy, rozmaryn oraz cale i pokrojone cebulki. Ulozyc w tym kawalki miesa. Osolic, opieprzyc.
5. Piec 1 godz. w ogrzanym do temp. 230°C piekarniku. W polowie pieczenia dodac kartofle. Od czasu do czasu przewracac kawalki miesa i jarzyny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 3 "Kuchnia włoska", strona 44.

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