
Jagniecina z ryzem i cytryna

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2161 razy.

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

1 kg jagnieciny zadniej,

2 cytryny,

1 duza cebula,

250 g masla,

500 g ryzu,

sol, pieprz.

1. Mieso oczyszcic, pokroic na porcje. Cebule posiekac, z cytryn wycisnac sok.
2. Cebule i mieso wlozyc do garnka, zalac sokiem z cytryny, dusic, az zostanie wchloniety, wtedy dodac maslo. Dusic dalej do zrumienienia miesa. Oproszyc sola i pieprzem. Wlac 1/2 l wody, dusic az mieso bedzie mekkie.
3. Mieso wyjac z garnka. Do pozostalego sosu wysypac ryz i ugotowac. Gdy ryz bedzie mekki, wlozyc mieso z powrotem, by sie ogrzalo.
4. Podawac gorace, ukkladajac ryz na spodzie talerza, a na ryzu mieso. Przybrac plasterkami lub czastkami cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 54.

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