
Kotleciki jagniece z puree soubise

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1987 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

600 g kotletow jagniecych z kostka,

2 lyzki masla,

100 ml wermutu,

100 ml xeresu lub sherry,

100 ml mocnego bulionu cielecego,

sol, pieprz,

listki zielonej pietruszki do przybrania.

Puree Soubise:

200 g cebuli,

2,5 lyzki masla,

2-3 lyzki gestego beszamelu,

szczypta cukru,

sol, pieprz.

1. Cebule obrac, pokroic w plastry, zalac 1 l zimnej osolonej wody. Zagotowac, po czym cebule wyjac i osaczyc. Przelozyc do rondelka o grubym dnie, dodac 1,5 lyzki masla i szczypte cukru. Doprawic sola i pieprzem, przykryc i dusic na wolnym ogniu 30 min, nie dopuszczajac do zrumienienia cebuli. Dodac beszamel, wymieszac i zostawic na ogniu jeszcze 10 min. Przesiewac przez geste sito, dodac reszte masla, wymieszac. Trzymac w cieple.

2. Kotlety umyc; kostki oczyszcic starannie z blon i tluszczu. Osuszyc, po czym smazyc na bardzo silnie rozgrzanym masle, po ok. 2 min z kazdej strony. W polowie smazenia osolic i doprawic pieprzem. Zdjac z patelni, odstawic w cieple miejsce.

3. Tluszcz ze smazenia zlac z patelni. Zalac ja wermutem. Zagotowac, dodac xeres i bulion. Wymieszac, gotowac na wolnym ogniu, do zgęstnienia sosu.

4. Na usmazone kotlety nalozyc puree Soubise i zapiekac je na ruszcie 10 min.

Przybrac zielona pietruszka i podawac. Osobno podac goracy sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 90.

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

