
Kotlety baranie w sosie cebulowym (soubise)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2056 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

8 kotletow z kostka,

3 lyzki sklarowanego masla,

sol, pieprz.

Sos Soubise:

2 lyzki masla,

2 lyzki maki,

500-600 ml zimnego mleka,

125 ml smietanki kremowej,

125 ml bulionu,

250 g cebuli,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

1/2 lyzeczki cukru,

sol, pieprz biały.

1. Wykroic kotlety z antrykotu lub combra. Konce kostek zebrowych oskrobac z

miesa i blon, mieso oczyszcic, lekko pobic tluczkiem. Kotlety wyrownac,

uformowac, oproszyc pieprzem, odstawic.

2. Przygotowac sos: cebule obrac, pokroic, zalac bulionem, gotowac na malym ogniu 15 min. Kiedy bedzie miękka, zmiksowac razem z bulionem. Roztopic w garnku maslo, dodac make i, nie rumieniac, wymieszac na jednolita mase. Wlac

mleko (malymi porcjami), gotowac, ciagle mieszajac, az sos zgestnieje. Dodac

zmiksowana cebule, smietanke, sol, pieprz, cukier i galke. Gotowac, nie

przestajac mieszac, jeszcze kilka minut. Sos powinien byc gesty.

3. Rozgrzac na patelni maslo, smazyc kotlety na bardzo duzym ogniu po 2-3 min z

kazdej strony. Pod koniec smazenia posolic.

4. Przelozyc kotlety na polmisk, zalac polowa sosu, podawac z kartoflami puree

i szpinakiem. Reszte sosu podac osobno w sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 60.

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