
Marynowana baranina duszona z kaparami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2134 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygot. 3 dni + 2,5 godz.

750 g baraniny z udzca,

40 g masła,

40 g słoniny,

1 cebula,

1 marchewka,

1 sredni seler,

200 g kaparow,

1 lyzka maki,

100 ml rosolu,

sol, pieprz.

Marynata:

125 ml bialego wytrawnego wina,

sok z 1 cytryny,

5 ziaren pieprzu,

5 ziaren ziela angielskiego,

10 jagod jalowca,

2 liscie laurowe,

1/2 lyzeczki sproszkowanego rozmarynu.

1. Mieso oplukac, oczyszcic, pobic palka, przelozyc do niewielkiej miski, odpowiadajacej wielkoscia kawalkowi baraniny. Wino wymieszac z sokiem cytrynowym, dodac pieprz, ziele angielskie, pokruszone liscie laurowe, jagody jalowca, rozmaryn, zagotowac. Przystudzona marynata zalac mieso, odstawic w

chlodne miejsce na 2-3 dni. Mieso codziennie przewracac.

2. Mieso wyjac, osaczyc, natrzec sola z pieprzem, naszpikowac w kilku rzedach

slupkami słoniny, oproszyc maki, smazyc w garnku na masle, po 5-6 min z kazdej strony. Kiedy bedzie juz dobrze zrumienione, dodac obrane i pokrojone w

plasterki: marchewke, seler i cebule.

3. Baranine podlac kilkoma lyzkami marynaty, dusic na malym ogniu pod przykryciem ok. 1,5 godz. Co pewien czas dolewac marynaty, a po jej wyczerpaniu rosolu. Gdy mieso bedzie miakkie, sos przetrzec przez sito, wlac z powrotem do

garnka, dodac kapary, dusic razem z miesem 5 min.

4. Baranine przelozyc na polmisek, pokroic na porcje, oblozyc ryzem, podawac z

czerwona kapusta.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 20.

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