
Młoda baranina z majerankiem i kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2112 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

750 g młodej baraniny z mostka (z kości),

800 g obranych kartofli,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 por,

1 seler,

1 cebula,

sol, pieprz.

Sos:

2 łyżki maki,

2 łyżki masła,

500 ml rosolu,

1 łyżka majeranku,

2 ząbki czosnku,

sol, pieprz.

1. Mieso umyć, oczyścić. Obrac i oplukać jarzyny: marchewkę, pietruszkę, seler,

por i cebule. Mieso i jarzyny włożyć do garnka, zalać niewielką ilością

wrzątku (by tylko przykryć mięso), gotować na małym ogniu pod przykryciem

ok. 40 min. Po 15 min rosół odszumować, dodać sol i pieprz. Kiedy mięso będzie miękkie, wyjąć, oplukać w zimnej wodzie, pokroić w plastry. Kości i zeberka odrzucić. Rosół zachować i ostudzić do sosu.

2. Rozgrzać na patelni masło, połączyć z maką i nie rumieniąc wymieszać na jednolitą masę. Dodać majeranek, obrane i posiekane ząbki czosnku, sol, odrobinę pieprzu, rozprowadzić zimnym rosółem, zagotować. Sosu powinno być dużo.

3. Kartofle obrać, umyć, pokroić w plasterki, gotować w sosie, od czasu do

czasu mieszając, przez 20 min. Kiedy będą miękkie, wyjąć, utrzeć na puree.

Trzymać w ciepłe.

4. Mięso podgrzać w sosie, przełożyć na polmisek, polać sosem, podawać z kartoflami puree.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 34.

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

