
Potrąwka barania z jarzynom

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2110 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

600-700 g baraniny z mostka,

1 cebula,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 por,

1 seler,

sol, pieprz.

Sos:

2 łyżki masła,

2 łyżki maki,

500 ml rosolu,

sok z 1/2 cytryny,

1/2 łyżeczki cukru,

1 łyżeczka kminku,

sol.

1. Mieso umyc, oczyszcic, pokroic w kawalki szerokosci 4 cm. Jarzyny obrac, oplukac. Cebule obrac, przekroic na pol, 1 polowke zrumienic na patelni (bez tluszczu).

2. Baranine wlozyc do garnka, zalac niewielka iloscia wrztku (by przykryc mieso), dodac zrumieniona polowke cebuli, gotowac na malym ogniu pod przykryciem. Po 15 min rosol odszumowac, dodac jarzyny, sol, pieprz, gotowac ok. 45

min. Kiedy mieso bedzie miekkie, wyjac, przelozyc na talerz. Rosol precedzic, jarzyny oddzielic, pokroic w plasterki i trzymac w cieple. Jesli rosolu jest za duzo na sos, odparowac.

3. Przygotowac sos: roztopic w garnku maslo, zasmazyc na bialo z maka. Dodac

sok z cytryny, cukier, kminek, podlac zimnym rosolem, posolic, gotowac, ok.

15 min, ciagle mieszajac.

4. Sos przetrzec przez sito, zagrzac w nim mieso, po czym przelozyc je na polmisek. Polac sosem, oblozyc jarzynom. Podawac z kartoflami duszonymi z maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 26.

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

