
Potrąwka z jagniecia mlecznego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1806 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

1 kg jagnieciny z łopatki i mostka (z tzw. jagniecia mlecznego wazacego do 13-14 kg),

45 ml oliwy,

40 g smalcu,

1 cebula,

3 ząbki czosnku,

175 ml czerwonego, wytrawnego wina,

100 g sera pecorino lub parmezanu,

2 łyżki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 łyżka pokrojonego koperku,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukac, pokroic w kawalki, mostek pociac tasakiem w poprzek zeber.

Powinno byc 10-12 kawalkow. Rozgrzac w naczyniu oliwe, dodac cebule, krotko przesmazyc. Kiedy zacznie nabierac zlotego koloru, dodac smalec, pokrojona zielona pietruszke, czosnek, na koniec jagniecine. Smazyc az do zrumienienia po 5-6 min z kazdej strony.

2. Zalac potrawe winem, dodac sol, pieprz. Dusic na malym ogniu pod przykryciem ok. 50 min.

3. Polowe sera pokroic w kawalki, reszte zetrzec na tarce. Na 5 min przed koncem duszenia dodac ser. Wymieszac.

4. Mieso przelozyc na polmisek, polac sosem zageszczonym serem. Podawac z mlodymi kartoflami ugotowanymi w calosci, pokrojonymi w plasterki i obsypanymi koperkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 28.

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