
Potrąwka z jagnięciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2068 razy.

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

600 g jagnięciny z łopatki,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 seler,

1 por,

1 srednia cebula,

1 kalafior,

sol, pieprz.

Sos:

2 łyżki masła,

2 łyżki maki,

500 ml rosolu,

100 g pieczarek,

1 żółtko,

sok z 1/2 cytryny,

1 łyżeczka sosu Kabul,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc. Jarzyny obrac, oplukac. Cebule obrac, przekroic na pol, zrumienic na patelni (bez tłuszczu).

2. Mieso i jarzyny przelozyc do garnka, zalac niewielka iloscia wrzatk, osolic, dodac pieprz, gotowac ok. 40 min. Kiedy mieso bedzie miekkie, wyjac,

pokroic w kawalki szerokosci ok. 4 cm. Rosol przecedzic. Jesli jest go za

duzo na sos, odparowac.

3. Kalafior oczyszcic, oplukac, zalac wrzatkem, osolic, gotowac bez przykrycia

(ok. 20 min). Odcedzic. Pieczarki umyc, obrac, drobno pokroic.

4. Przygotowac sos: roztopic w garnku maslo, zasmazyc z maka na biala zasmazke,

dodac pieczarki, sos z cytryny, sos Kabul, rosol. Gotowac na malym ogniu,

ciagle mieszajac, ok. 15 min. Pod koniec gotowania zaciagnac sos żółtkiem,

jeszcze chwile podgrzewac, nie doprowadzajac do wrzenia.

5. Mieso podgrzac w sosie, przelozyc na polmisek, polac sosem, oblozyc kalafiozem i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 24.

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