
Potrąwka z jagnieciny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2125 razy.

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

600 g jagnieciny z lopatki,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 seler,

1 por,

1 srednia cebula,

1 kalafior,

sol, pieprz.

Sos:

2 lyzki masla,

2 lyzki maki,

500 ml rosolu,

100 g pieczarek,

1 zoltko,

sok z 1/2 cytryny,

1 lyzeczka sosu Kabul,

sol, pieprz.

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

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 zoltkiem,

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)