

---

# Potrąwka z resztek pieczeni baraniej ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1815 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 35 min.

resztki pieczeni baraniej (ok. 350 g),

40 g słoniny,

1 łyżka maki,

1 cebula,

15-20 suszonych sliwek bez pestek,

125 ml czerwonego polwytrawnego wina,

125 ml bulionu,

sok z 1/2 cytryny,

2 łyżeczki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 łyżeczka kminku,

sol, pieprz.

Ryz:

300 g ryżu,

600 ml wody,

1 łyżka masła,

sol.

1. Mieso i słonine pokroic w kostke. Cebule obrac, posiekac. Sliwki moczyć w malej ilosci wody 10 min.

2. Roztopic w garnku słonine, dodac cebule, przesmazyc na jasnozloty kolor. Wymieszac z maki, rozprowadzić 2-3 łyżkami zimnego bulionu, chwile poddusic,

wlac reszte bulionu, wino, sok z cytryny, osolic, dodac sliwki, pokrojona

zielona pietruszke, kminek, pieprz. Gotowac 15 min, uwazajac, by sos sie nie przypalil. Nastepnie wlozyc mieso i raz zagotowac.

3. Ryz oplukac, osaczyc, zalac wrzatkim, osolic, dodac maslo. Gotowac na malym ogniu ok. 20 min.

4. Potrąwke przelozyc na polmisk, oblozyc wokol ryzem i podawac.

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

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

