

---

# Potrąwka z resztek pieczeni baraniej ze sliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1778 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 słoninę pokroić w kostkę. Cebule obrać, posiekać. Sliwki moczyć w małej ilości wody 10 min.

2. Roztopić w garnku słoninę, dodać cebule, przesmażyć na jasnożółty kolor. Wymieszać z maki, rozprowadzić 2-3 łyżkami zimnego bulionu, chwilę podduśić,

włąć resztę bulionu, wino, sok z cytryny, osolic, dodać sliwki, pokrojona

zielona pietruszka, kminek, pieprz. Gotować 15 min, uważając, by sos się nie przypalił. Następnie włożyć mięso i raz zagotować.

3. Ryż opłukać, osaczyć, zalać wrzątkiem, osolic, dodać masło. Gotować na małym ogniu ok. 20 min.

4. Potrawkę przelozyc na polmisek, 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)

