
Ragout z baraniny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2740 razy.

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

500-600 g baraniny (łopatka, mostek lub oba rodzaje miesa),

3 łyżki masła,

2 łyżki maki,

100 g pieczarek,

1 cebula,

25-30 szalotek lub małych cebulek,

125 ml czerwonego wytrawnego wina,

1 łyżka koncentratu pomidorowego,

1/2 kostki bulionowej,

500 g małych kartofli,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 liść laurowy,

sol, pieprz.

1. Mieso umyć, osuszyć, oczyścić z nadmiaru tłuszczu, pokroić na małe, foremne

(zbliżone do kwadratu) kawałki. Powinno być 5-6 kawałków na osobę. Mieso

osolic, oproszyć pieprzem, obtoczyć w mące.

2. Rozgrzać masło na patelni (1 łyżkę masła zostawić), dodać mięso, smażyć do

zrumienienia po 3-4 min z każdej strony. Mięso razem z sosem przelozyc do

garnka, dodać liść laurowy, poł kostki bulionowej, podlać niewielką ilością

wina, dusić na małym ogniu, od czasu do czasu dolewając wino, przez 30 min.

3. Cebule obrać, pokroić w plasterki. Podobnie pokroić starannie umyte pieczarki. Rozgrzać pozostały tłuszcz, dodać cebule, pieczarki. Krótko przesmażyć.

Kiedy cebula będzie rumiana, dodać szalotki, koncentrat pomidorowy, przelozyc do baraniny. Dusić jeszcze ok. 30 min.

4. Kartofle obrać (powinny być zbliżone wielkością do szalotek), umyć, ugotować. Odcedzić, włożyć do ragout, delikatnie wymieszać, obsypać pokrojoną

zieloną pietruszką. Podawać w naczyniu, w którym potrawa się gotowała.

- Popularne jest również ragout duszone z cebulą, czosnkiem i jarzynami, takimi jak marchewka, pietruszka, seler, fasolka szparagowa lub zielony groszek.

W czasie duszenia polewa się je rosółem lub winem.

- Uwaga: Na 1 kostkę bulionową powinno przypadać 500 ml płynu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 32.

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