
Zrazy baranie w sosie grzybowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2173 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

500 g baraniny z łopatki lub udzca,

150 g pieczarek lub innych grzybow,

4 łyżki masła,

2 łyżki maki,

125 ml smietany,

125 ml rosolu (bulionu),

1 cebula,

sok z 1/2 cytryny,

5 ziaren ziela angielskiego,

5 ziaren pieprzu,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, osuszyc, oczyścić, pokroic w plastry. Kazdy zraz pobic tłuczkiem, wyrownac, oproszyc sola, pieprzem i obtoczyc w mace.
2. Pieczarki oplukac, pokroic w plasterki. Cebule obrac, posiekac.
3. Rozgrzac tłuszcz na duzej patelni, dodac mieso, smazyc do zrumienienia po 3-4 min z kazdej strony. Przelozyc do garnka, przykryc. Na pozostalym ze smazenia masle obrumienic cebule, dodac pieczarki. Dusic, az do wyparowania wody. Wtedy podlac polowa rosolu, dodac ziele angielskie, pieprz, sok z cytryny, zagotowac, przelozyc do miesa.
4. Zrazy dusic na malym ogniu, od czasu do czasu podlewajac rosolem, ok. 50 min. Dodac smietane, dusic jeszcze ok. 10 min. Obsypac pokrojona pietruszka, podawac z kartoflami, kasza jaglana lub ryzem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 38.

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