
Cielecina duszona a la marengo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3285 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 kg cieleciny,
500 g pomidorow,
2 cebule,
250 ml białego wytrawnego wina,
2 łyżki masła,
1 łyżka maki,
2 łyżki oliwy,
1 bouquet garni,
2 ząbki czosnku,
sol, pieprz.
24 małe cebulki,
150 g pieczarek,
3 łyżki masła,
3 łyżki oliwy,
1 łyżka cukru,
4 kromki bulki,
1 łyżka siekanej zielonej pietruszki.

1. Mieso umyc, ososzyc, pokroic w spore kawalki. Cebule obrac, drobno posiekac.

Pomidory obrac ze skory i wypestkowac. Obrac czosnek.

2. Mieso zazlocic na silnie rozgrzanej mieszaninie masła i oliwy. Dodac cebule

i smazyc dalej, poki sie nie zazloci. Oproszyc maki i smazyc az do jej zbrazowienia. Zalac winem, dodac pomidory, bouquet garni i czosnek. Osolic, doprawic pieprzem, po czym zalac niewielka iloscia wody (powinna ona zaledwie

przykrywac mieso). Dusic na srednim ogniu 1 godz.

3. Cebulki obrac i zeszklic z cukrem na 2 łyżkach masła. Grzyby oczyszcic, umyc

i zazlocic na reszcie masła. Na oliwie usmazyc 4 grzanki.

4. Na 5 min przed podaniem, z naczynia, w ktorym dusi sie mieso, usunac bouquet garni. Dodac zeszkłone cebulki i podsmazone pieczarki. Przykryc i dodusic

5. Posypac siekana zielona pietruszka i podawac z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 78.

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