
Cielecina duszona a la marengo

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3218 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, ososzyć, pokroić w spore kawałki. Cebule obrać, drobno posiekać.

Pomidory obrać ze skóry i wypestkować. Obrać czosnek.

2. Mieso złożyć na silnie rozgrzanej mieszance masła i oliwy. Dodac cebule

i smażyć dalej, poki sie nie złoży. Oproszyc maki i smażyć az do jej zbrazowienia. Zalać 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 obrać i zeszklić z cukrem na 2 łyżkach masła. Grzyby oczyścić, umyc

i złożyć na reszcie masła. Na oliwie usmażyć 4 grzanki.

4. Na 5 min przed podaniem, z naczynia, w którym dusi się mięso, usunąć bouquet garni. Dodac zeszkłone cebulki i podsmażone pieczarki. Przykryć i dodusić

5. Posypać siekaną zieloną pietruszką i podawać z grzankami.

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

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