Frykando cielece z ostrym sosem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2286 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 5 godz.

2 kg udzca cielecego,

200 g sloniny,

2 marchewki,

2 pietruszki,

1 cebula,

150 g fasolki szparagowej,

1 seler,

100 g zielonego groszku,

1 kalarepa,

300 g malych pieczarek (lub kapelusze),

200 ml kwasnej smietany,

2 lyzki masla,

2 lyzeczki Maggi,

1/2 lyzeczki musztardy,

1 lyzeczka maki,

2 cytryny,

sol, pieprz.

1. Cielecine umyc w zimnej wodzie, zdjac blony, naszzpikowac gesto slonina, posolic, skropic sokiem z 1 cytryny, zwinac mocno w rulon. Obwiazac bialym bawelnianym sznurkiem, natrzec sokiem z drugiej cytryny, posolic, odstawic w

chlodne miejsce na 2 godz. Na kosciach ugotowac rosol do polewania miesa.

2. Jarzyny obrac, umyc, drobno poszatkowac. Cebule sparzyc wrzatkiem, udusic na

1 lyzce masla. Pieczarki obrac, oplukac.

3. Cielecine wlozyc do garnka, przykryc jarzynami (bez pieczarek), dodac 1 lyzke masla, dusic na malym ogniu. Podlewac czesto rosolem. Gdy mieso sie zrumieni i bedzie zupelnie miekkie wlozyc pieczarki i dusic jeszcze 15 min. Dodac troche pieprzu, Maggi, musztarde i smietane. Zagotowac i zdjac z ognia.

4. Wyjac mieso i pieczarki. Zdjac sznurek, mieso pokroic w cienkie plastry. Sos

przetrzec przez sito. Jesli jest zbyt rzadki, dodac make i zagotowac.

5. Pokrojone frykando razem z pieczarkami przelozyc na ogrzany polmisek i polac

sosem.

- Frykando mozna przyrzadzic z mniejszej lub wiekszej ilosci miesa, niz podana

w przepisie, odpowiednio skracajac lub przedluzajac czas duszenia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 76.

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