
Gicze cieleca z kiszona kapusta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2635 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 3 godz. 40 min.

3 gicze cielece (ok. 2 kg),

1 duza cebula,

1 listek laurowy,

kilka goździków.

Kiszona kapusta:

1 kg kiszzonej kapusty,

2 cebule,

175 g masła,

125 ml białego wina.

Sos:

600 g kartofli,

75 g masła,

50-75 g ostrej musztardy,

200-300 ml smietany,

sol, pieprz, galka muszkatołowa.

1. Gicze umyc, wlozyc do garnka, zalac zimna woda. Woda powinna zakryc mieso.

Dodac 1 obrana cebule, goździki, listek laurowy, sol i pieprz. Gotowac tak

dlugo, az mieso bedzie miekkie (ok. 2 godz). Po ugotowaniu gicze wyjac z wywaru, odstawic do ostygnięcia. Zdjac skore, wyjac kosci. Mieso pokroic w

kawalki.

2. Obrac i oplukac 2 cebule. Pokroic w paski, udusic na 2 łyżkach masła. Dodac

kapuste, dusic razem 5 min. Wlac wino, dusic jeszcze 10 min. Zdjac z ognia,

dodac reszte masła, wymieszac.

3. Przygotowac sos kartoflany: obrac i oplukac kartofle. Pokroic w kostke, gotowac 20 min w osolonej wodzie. Odcedzic i odparowac. Gorace kartofle przetrzec, wymieszac z masłem, solą, pieprzem, galka i musztarda. Dodac smietane

i jeszcze raz wymieszac. Sos powinien byc gesty.

4. Kapuste przelozyc do duzej, plaskiej formy. Na kapuscie polozyc kawalki miesa, zalac sosem kartoflanym, wstawic do goracego piekarnika. Piec w temp.

250°C przez 25 min. Gicze podawac w naczyniu, w ktorym byly zapiekane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 90.

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