
Potrąwka cielega

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2253 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1,5 kg cieleciny bez kosci,

2 cebule,

2 marchwie,

1/2 selera,

1 por,

200 g mlodych cebulek,

200 g swiezyc prawdziwkow,

150 ml smietany,

3 zoltka,

5 lyzek masla,

2 lyzki maki,

sok z 1/2 cytryny,

1 bouquet garni,

6 gozdzikow,

szczypta galki muszkatolowej,

sol, pieprz,

3 l bulionu.

1. Marchew, seler i por obrac, umyc i pokroic w duze kawalki. Cebule obrac i

naszpikowac gozdzikami.

2. Mieso oplukac w zimnej wodzie, osuszyc, pokroic w kostke o boku ok. 5 cm, po

czym obsmazyc na 2 lyzkach rozgrzanego masla, nie dopuszczajac do zbrazowienia. Osolic, doprawic pieprzem, przelozyc do pojemnego rondla i zalac bulionem. Dodac przygotowane jarzyny i bouquet garni, gotowac na wolnym ogniu 40

min.

3. Cebulki obrac. Grzyby obrac i umyc. Wieksze pokroic w kawalki, mniejsze zachowac w calosci.

Osolic, doprawic pieprzem i dusic na reszcie masla wraz z

cebulkami, pod przykryciem, na srednim ogniu, 30 min.

4. Mieso wyjac z bulionu i przelozyc do naczynia z grzybami. Oproszyc maki, zalac precedzonym bulionem, po czym zaciagnac smietana, a nastepnie rozartymi zoltkami. Doprawic sokiem cytrynowym i galka muszkatolowa, starannie wymieszac. Podawac z grzankami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 80.

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