
Potrąwka cieleca z ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2052 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

750 g cieleciny,

1 l rosolu,

150 g ryzu,

2 marchewki,

1 cebula,

200 g szparagow z puszki,

100 g pieczarek,

4 lyzki masla,

1 lyzka pasty pomidorowej,

100 ml smietany,

1 zoltko,

1 lyzka maki,

1 peczek koperku,

4 lyzki soku cytrynowego,

bouquet garni,

3 gozdziki,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

1. Cielecine umyc, pokroic w kostke o boku 3 cm. Skropic 1 lyzka soku cytrynowego, by mieso pozostalo biale.

2. Marchewki i cebule obrac, oplukac. Marchewki pokroic w kostke. W cebule wbic gozdziki.

3. W garnku rozgrzac 2 lyzki masla, wlozyc mieso, dusic 5 min (nie rumienic).

Wlac 500 ml zimnego rosolu, dodac marchewke, bouquet garni i cebule. Gotowac na malym ogniu ok. 1 godz. 15 min.

4. Oplukany ryz wrzucic do rozgrzanego rosolu (500 ml), gotowac 10 min. Odcedzic, dodac 1 lyzke masla, paste pomidorowa i sol. Wymieszac, wlozyc do 4

natluszczonych foremek w ksztalcie pierścieni. Foremki umiescic w naczyniu z

woda. Zapiekac 20 min w piekarniku w temp. 180°C.

5. Pieczarki obrac, oplukac, pokroic, usmazyc na masle. Szparagi pokroic w kawalki dlugosci 6 cm.

6. Mieso i marchewke wyjac z wywaru. Wywar przecedzic. Z maki i masla zrobic

zasmazke, rozprowadzic zimnym wywarem, dodac smietane, sok cytrynowy i zoltko. Doprawic sola, pieprzem i galka, zagotowac. Dodac szparagi, pieczarki i

pokrojony koperek.

7. Ryz wyjac z foremek na talerze. Do srodka kazdego pierscienia wlozyc mieso i

polac goracym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 86.

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