
Ragout cielece

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2061 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 20 min.

1,5 kg cieleciny bez kosci,

2 marchewki,

2 cebule,

1/2 malego selera,

1 por,

200 g swiezych prawdziwkow,

200 g mlodych cebulek,

100 ml smietany,

2 zoltka,

5 lyzek masla,

2 lyzki maki,

2-3 lyzki soku cytrynowego,

1/4 lyzeczki galki muszkatolowej,

4 gozdziki,

bouquet garni,

sol, pieprz,

1 l bulionu z cieleciny.

1. Mieso umyc, pokroic w kostke o boku 4 cm. Marchewke, seler i por obrac, oplukac, pokroic w duze kawalki. Cebule obrac i naszpikowac gozdzikami.

2. W garnku rozgrzac 2 lyzki masla. Wlozyc mieso, smazyc przez kilka minut (nie rumienic). Wlac bulion, dodac pokrojone jarzyny, cebule, bouquet garni, sol i pieprz. Doprowadzic do wrzenia, gotowac na malym ogniu ok. 1 godz.

3. Grzyby i male cebulki obrac, oplukac. Wieksze grzyby pokroic w kawalki, mniejsze zostawic w calosci. W garnku stopic 3 lyzki masla, wlozyc grzyby i cebulki. Dodac sol i pieprz. Dusic pod przykryciem 30 min.

4. Ugotowane mieso wyjac z bulionu. Bulion przecedzic. Mieso przelozyc do garnka z grzybami. Oproszyc maki, zalac przecedzonym bulionem, zagotowac. Zdjac

z ognia, dodac smietane, zoltka i sok cytrynowy. Doprawic sola, pieprzem i galka. Wymieszac i od razu podawac. W zimie zamiast swiezych prawdziwkow mozna uzyc 30 g suszonych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 82.

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