
Ragout z podrobek gesich lub kaczych

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1977 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

600 g podrobek gesich lub kaczych (watrobka, zoladek, nozki,

skrzydelka),

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 kawalek selera,

1 maly por,

1 mala cebula,

1 kalafior,

4-6 srednich pieczarek,

2-3 lyzki zielonego groszku,

1 lyzka masla,

1 lyzka maki,

1 zoltko,

1 lisc laurowy,

2-3 ziarna ziela angielskiego,

sol, pieprz.

1. Podroby umyc w kilku wodach, oczyszcic. Nozki i skrzydelka przeciac na pol.

Przelozyc do garnka, zalac niewielka iloscia osolonego wrztku (aby tylko

przykryc podroby), gotowac na malym ogniu 15 min, po czym wlozyc oczyszczone

i umyte jarzyny (poza kalafiozem), obrana cebule, lisc laurowy, ziele angielskie, osolic, dodac pieprz, gotowac jeszcze 25 min. Przepedzic, rosol

zachowac. Watrobke pokroic na male kawalki, a zoladek na paski. Oddzielic

mieso od skrzydelek i nozek. Wieksze kawalki pokroic. Jarzyny pokroic.

2. Kalafior oplukac, sparzyc wrzatkciem, podzielic na male czastki. Pieczarki

umyc, pokroic drobno. Do garnka z przepedzonym rosolem (2-3 lyzki zachowac)

wlozyc kalafior, pieczarki i podrobki, gotowac 15 min. Dodac zielony groszek

i pokrojone jarzyny, gotowac jeszcze 5 min.

3. Rozgrzac na patelni maslo, wymieszac z maki, po czym rozprowadzic zimnym rosolem. Zaciagnac zasmazke zoltkiem i podgrzac, ale juz nie gotowac. Wymieszac sos z watrobkami i jarzynami.

4. Ragout przelozyc na polmisek, podawac gorace z kasza krakowska lub ryzem.

- Stare przepisy zalecają dodanie do ragout pokrojonego na plasterki mlecza
cielecego (grasicy), nazywanego kiedyś amoretka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 52.

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