
Ragout z jarzyn

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1907 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

200 g kartofli,

200 g marchewki,

200 g pieczarek,

2 cebule,

200 g wedzonego boczku,

3 kwaskowate jablka,

2 łyżki koncentratu pomidorowego,

1 ząbek czosnku,

3 łyżki oliwy,

1 liść laurowy,

1 łyżka musztardy,

200 ml czerwonego wytrawnego wina,

500 ml bulionu,

zioła prowansalskie, cukier, sol, pieprz.

1. Kartofle obrać, opłukać, pokroić w kawałki, obgotować, odstawić.

2. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć w płaskim garnku, dodać posiekane cebule

i zrumienić na złoty kolor. Włożyć pokrojone pieczarki i liść laurowy. Wlać

bulion i wino. Gotować pod przykryciem 15 min. Dodać posiekany czosnek, musztardę, oliwę, koncentrat pomidorowy i jabłka obrane i pokrojone w cząstki.

3. Marchewki obrać, opłukać, pokroić w plasterki i również dodać do ragout. Doprawić solą, pieprzem, cukrem i ziołami. Dusić pod przykryciem 30 min. Włożyć kartofle, dusić jeszcze 10 min. Pod koniec zdjąć pokrywke i odparować

nadmiar wody, by sos zgęstniał.

- Do ragout można razem z marchewką dodać seler, kalarepkę i małe cebulki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 15.

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