

---

# Groszek duszony w sosie rakowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2057 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

600 g groszku,

150 ml bulionu,

20 rakow,

250 ml smietany 18%,

1 lyzeczka maki,

2-3 lodygi kopru,

1 lyzeczka masla rakowego,

1 lyzeczka cukru, sol.

1. Oplukany groszek zalac wrzacych bulionem, dodac cukier, dusic 15-20 min. Gdy

bedzie miekki, odcedzic.

2. Oczyszczone i umyte raki ugotowac we wrzacej osolonej wodzie z koprem. Ostudzic, wyjac mieso z szyjek i szczypiec. Zachowac 100 ml wywaru z rakow. Ze

skorupki zrobic maslo rakowe. Skorupki wysuszyc i utluc w mozdzierzu. Wlozyc

do garnka, dodac 2 lyzki masla i 3 lyzki wywaru z rakow. Gotowac na malym

ogniu, stopniowo zbierac z powierzchni czerwony tluszcz, czyli maslo rakowe.

3. W garnku roztopic maslo rakowe, wlac smietane wymieszana z maka, dodac kilka

lyzek wywaru z rakow, gotowac na malym ogniu 10 min. Wlozyc groszek, obrane

szyjki i szczypce. Wymieszac i raz zagotowac. Podawac do cieleciny i drobiu.

- Groszek mozna przyrzadzic tylko ze smietana (bez rakow). Smietane wymieszac

z maka, gotowac na malym ogniu 10 min. Zdjac z ognia, dodac 2-3 roztrzepane

zoltka, odcedzony groszek. Wymieszac i podgrzac, ale juz nie gotowac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 52.

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