
Potrąwka z prosiecia z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2107 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 2-3 godz.

1 prosie,
30 g suszonych grzybow,
2 lyzki masla,
2 lyzki maki,
500 ml smietany,
1 kalarepa,
1 marchewka,
1 seler,
1 pietruszka,
1 mala kapusta wloska,
1 cebula,
1 cytryna,
1/2 liscia laurowego,
5 ziaren pieprzu,
sol.

1. Oczyszcic prosie (patrz przepis "nadziewane prosie" w tym rozdziale) i oplukac. Pokroic na czesci, wlozyc do duzego garnka, zalac woda, tak by przykryla mieso.

2. Dodac grzyby, pieprz i lisc laurowy. Wlozyc obrane i oplukane jarzyny, osolic, gotowac na malym ogniu 1-2 godz, zaleznie od wielkosc prosiecia.

3. Zrobic zasmazke z masla i maki, zalac smietana, rozprowadzic wywarem z prosiecia, dodac sok z cytryny. Gotowac kilka minut, az sos zgestnieje.

4. Mieso wyjac, pokroic na porcje i ulozyc na ogrzanym polmisku. Dookola ulozyc

ugotowane jarzyny i przybrac posiekanymi grzybami. Mozna dodac zielonej fasolki, groszku i szparagow. Sos przetrzec przez sito i polac potrawke.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 92.

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