
Wieprzowina z chrzanem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2732 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

750 g schabu od łopatki lub boczku,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 kawalek selera,

1 cebula,

1 liść laurowy,

10 ziaren pieprzu,

1 chrzan świeży,

1 łyżka soli.

1. Mieso od łopatki opłukać. Włożyć do garnka, zalać gorącą wodą, tak by przykryła mięso. Zagotować, odszumować. Jeśli gotujemy boczek, to nie zdejmujemy

z niego skórki.

2. Jarzyny obrać, opłukać, włożyć do garnka z mięsem. Dodać obraną cebulę, liść laurowy i pieprz, posolic. Gotować na małym ogniu przez 1 godz.

3. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć je z garnka, pokroić w poprzek włókien na plastry, ułożyć na polmisku.

4. Chrzan obrać, sparzyć, zetrzeć na tarce, posypać nim mięso. Skropić wywarem z gotowania.

5. Mięso przelożyć na ogrzany polmisek, podawać gorące z kapustą i frytkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 26.

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