
Wieprzowina z chrzanem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2771 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 oplukac. Włozyc do garnka, zalac goraca woda, tak by przykryla mieso. Zagotowac, odszumowac. Jesli gotujemy boczec, to nie zdejmujemy

z niego skorki.

2. Jarzyny obrac, oplukac, wlozyc do garnka z miesem. Dodac obrana cebule, liść laurowy i pieprz, posolic. Gotowac na malym ogniu przez 1 godz.

3. Gdy mieso bedzie miekkie, wyjac je z garnka, pokroic w poprzek wlokien na plastry, ulozyc na polmisku.

4. Chrzan obrac, sparzyc, zetrzec na tarce, posypac nim mieso. Skropic wywarem z gotowania.

5. Mieso przelozyc na ogrzany polmisek, podawac gorace z kapusta i frytkami.

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

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