
Pot-au-feu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2365 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 4 godz. 15 min.

4 l bulionu wołowego,

800 g dość tłustej wołowiny (prega),

1 ozor wołowy,

2 obrane i naszpikowane goździkami cebule,

1 obrany, wypestkowany pomidor,

1 główka obranego czosnku,

4-6 małych obranych marchewek z natką,

1 seler pokrojony na 4-6 części z łodygą,

4-6 małych kalarepek,

4-6 porów,

4-6 kartofli,

1/2 główki kapusty,

2 kości szpikowe,

sok z 1/2 cytryny,

bouquet garni,

sol, pieprz,

oliwa do smażenia.

Sos Albert:

150 g świeżo utartego chrzanu,

200 ml śmietany,

1 żółtko,

1 łyżka musztardy,

40 g miki z bulki,

sol, pieprz.

1. Mieso umyć, osuszyć, zwinąć i mocno związać szpagatem. Ozor umyć i oczyścić.

Mieso i ozor zalać wrzącym bulionem i gotować na wolnym ogniu wraz z czosnkiem i bouquet garni. Po 30 min osolic, doprawić pieprzem, przykryć i gotować kolejne 2,5 godz. Bulion przecedzić, 1 l odlać do osobnego naczynia. Do

przecedzonego bulionu włożyć ponownie ozor i mięso, dodać resztę jarzyn (poza kartoflami, które ugotować osobno w 600 ml bulionu) i gotować 30 min. Z

kości wyjąć szpik i ugotować go w 250 ml bulionu wymieszanego z sokiem cytrynowym.

-
2. Chrzan polaczyc z 150 ml bulionu i ciagle mieszajac, gotowac na wolnym ogniu 20 min. Polaczyc ze smietana, odparowac na wolnym ogniu do 2/3 pierwotnej objetosci, dodac pokruszony miekisz bulki i ciagle mieszajac, gotowac 5 min. Zdjac z ognia, polaczyc z rozartym z musztarda zoltkiem, osolic, doprawic pieprzem i wymieszac.
 3. Na oliwie usmazyc grzanki. Na kazdej ulozyc plasterek ugotowanego szpiku, osolic, doprawic pieprzem i zapiec w piekarniku.
 4. Ozor obrac i podzielic na 4-6 czesci. Mieso podzielic na porcje. Ulozyc na polmisku i przybrac ugotowanymi jarzynami. Osobno podac kartofle, grzanki i sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 64.

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