

---

# Pot-au-feu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2190 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 kg tlustej wołowiny (szponder, mostek),

1 ozor wołowy,

2 kosci szpikowe,

4 l bulionu wołowego,

6 malych marchewek,

6 malych kalarepek,

6 malych porow (tylko biale czesci),

6 kartofli,

2 cebule,

8 zabkow czosnku,

1 seler,

1 pomidor bez skory,

1/2 malej glowki kapusty wloskiej,

2 lyzki soku cytrynowego,

3 gozdziki,

bouquet garni,

sol, pieprz.

Sos chrzanowy:

150 ml bulionu,

200 ml smietany,

1 zoltko,

1 lyzka musztardy,

40 g bulki bez skorki,

150 g swiezo utartego chrzanu,

sol, pieprz,

6 kromek bulki na grzanki,

olej do smazenia.

1. Jarzyny i kartofle obrac, oplukac. Seler pokroic na 6 czesci. Mieso umyc w

zimnej wodzie, zwinac i mocno zwiazac bawelniana gruba nitka. Ozor wyszorowac szczoteczka, oplukac. Wyciac gruczoly slinowe. Mieso i ozor zalac

---

wrzacym bulionem, dodac czosnek, bouquet garni, gotowac na malym ogniu. Po

30 min osolic i dalej gotowac 2,5 godz. Mieso wyjac, kosci usunac, bulion

przecedzic. 1 l bulionu odlac do oddzielnego naczynia. Do przecedzonego bulionu wlozyc ponownie mieso i ozor. Dodac przyprawy i jarzyny (bez kartofli)

Gotowac jeszcze 30 min. Kartofle ugotowac oddzielnie w 600 ml bulionu. Z

kosci wyjac szpik, zalac go 250 ml bulionu, dodac sok z cytryny, ugotowac.

2. Przygotowac sos: utarty chrzan zalac 150 ml bulionu. Mieszac i gotowac na

malym ogniu 20 min. Dodac smietane i pokruszona bulke. Gotowac jeszcze 5 min

Zdjac z ognia, dodac zoltko roztarte z musztarda, sol, pieprz. Wymieszac.

3. Na oliwie usmazyc 6 grzanek. Na grzankach polozyc kawalki ugotowanego szpiku, posypac sola i pieprzem. Wstawic do goracego piekarnika na kilka minut.

4. Z ozora zdjac skore. Mieso i ozor podzielic na porcje. Ulozyc na duzym polmisku razem z jarzynami. Oddzielnie podac grzanki i kartofle. Sos podac w

sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 52.

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