
Rozbratle a la esterhazy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2362 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

750 g wołowiny z rozbratla,

500 ml bulionu (moze byc z kostki),

300 g cebuli,

2 marchewki,

1 pietruszka,

3 lyzki oleju,

50 g masla,

150 ml smietany,

1 lyzeczka papryki,

1 lyzeczka majeranku,

3 liscie laurowe,

2 kawalki skorki cytrynowej,

1 lyzeczka soku cytrynowego,

10 g kaparow,

2 filety anchois,

sol, pieprz.

Garnitur jarzyn:

1 pietruszka,

1/2 malego selera,

1 marchewka,

1 maly por (tylko biala czesc),

1 lyzka masla.

1. Jarzyny obrac, oplukac. Jarzyny do duszenia z miesem pokroic w plasterki.

Jarzyny do garnituru pokroic w dlugie cienkie paseczki.

2. Mieso umyc, pokroic w poprzek wlokien na 4 plastry. Lekko zbic tluczkiem,

posolic, posypac pieprzem i maka. W plaskim garnku rozgrzac olej, zrumienic

rozbratle z obu stron. Wyjac z garnka, a na tym samym tluszczu podsmażyc cebule, pietruszke i marchewke. Wlac bulion, wlozyc ponownie mieso, dodac

przyprawy. Na kazdym kawalku miesa polozyc lyzeczke masla. Garnek przykryc,

wstawic do goracego piekarnika (200°C) na 1,5 godz.

3. Mieso wyjac z garnka. Jarzyny z sosem przetrzec przez sito, wymieszac ze smietana. Kapary i anchois drobno posiekac i dodac do sosu. Doprawic sola, pieprzem i sokiem cytrynowym.

4. Na duzej patelni rozgrzac maslo, wlozyc jarzyny (do garnituru) i lekko zrumienic. Wlac 4 lyzki wody, przykryc i dusic na malym ogniu 10 min.

5. Mieso ulozyc na goracym polmisku, oblozyc jarzynami, polac sosem. Podawac z kluskami lub pieczonymi kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 36.

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