
Sztuka mięsa w sosie koperkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2507 razy.

1 kg wołowiny z kością,
2 duże marchewki,
1 pietruszka,
1 por,
1 duża cebula,
1/2 selera,
2 listki laurowe,
4 ziarenka ziela angielskiego,
8 ziarenek pieprzu,
sól,
3 l wody

SOS KOPERKOWY

250 ml śmietany,
100 ml rosołu,
2 żółtka,
1 łyżka mąki,
3 łyżki drobno pokrojonego koperku
sól

Mięso umyć , włożyć do wrzącej, osolonej wody, dodać przyprawy i gotować na małym ogniu.

Jarzyny obrać , umyć . Cebulę przekroić na pół i zrumienić na gorącej patelni. Włożyć do rosołu i gotować razem z mięsem. Przygotować sos: zrobić zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić zimnym rosołem i gotować mieszając, aż zgęstnieje. Dodać śmietanę rozbitą z żółtkiem, koperek i sól. Sos dobrze podgrzać , ale nie gotować . Ugotowane mięso pokroić na plasterki lub kawałki /nie wyjmować kostek/, ułożyć na półmisku i udekorować jarzynami z rosołu. Podawać z ziemniakami, włoską kapustą. Osobno podać sos.

PORCJA DLA 4 OSÓB. PRZYGOTOWANIE 30 MINUT. GOTOWANIE 2-3 GODZINY.