Sztuka mięsa w sosie koperkowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2703 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.