
Ragout z cielęciny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1112 razy.

Z francuskiego ciasta zrobić rant, a na wierzchu na przykrycie i ubranie zrobić drobne ósemki. Kawałek pozostałej pieczeni cielęcej pokrajać w kostkę, ugotować pół głowy cielęcej, ze skórą, tak samo ozorek i mózdzek i pokrajać w paski. Osobno ugotować na wosnę trochę pokrajanych szparagów, jeśli w innej porze to kalafior podzielony na części i kilka łyżek zielonego groszku. Uduśić na maśle kilka pieczarek i zrobić sos następujący: łyżkę masła utrzeć z kopiatą łyżką mąki, rozprowadzić tęgim rosołem, wlać pół kwatki śmietanki, wrzucić przygotowane mięso i dodatki, zagotować i zaciągnąć dwoma żótkami. Przed podaniem rozgrzać francuskie ciasto i nałożyć ragout, posypać posiekaną zieloną pietruszką, a z wierzchu ubrać drobnymi figielkami z ciasta. Do pieca już nie dawać, bo ciasto rozmoknie.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"