# Ragout z baraniny po francusku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1509 razy.

Kawałek mostku baraniego i łopatkę oczyścić ze zbytniego tłuszczu, natrzeć solą z czosnkiem, pokrajać w małe kwadratowe kawałki i obrumienić na rozpalonym maśle, dodawszy przy końcu jedną drobno usiekaną cebulę. Gdy cebula się zrumieni na jasny, złoty kolor, należy skrapiać mięso rosołem lub zimną wodą i dusić dalej przez godzinę. Osobno pokrajać karbowanym nożykiem kawałek selera, marchwi, pietruszki, fasolkę szparagową, dodać dwie łyżki zielonego groszku, kilkanaście szalotek, łyżkę marmolady pomidorowej, na końcu noża papryki, wszystko to włożyć do baraniny; zalać szklanką rosołu i dusić tak długo, aż jarzyny i mięso będą zupełnie miękkie. - Pod koniec włożyć kilka kartofli pokrajanych w cząstki i na wpół ugotowanych, zrobić rumianą zaprażkę do sosu z pół łyżki masła i mąki, wlać pół szklanki czerwonego wina, pół łyżeczki sosu Cabul i poddusiwszy jeszcze 10 minut wydać na stół w rondelku niklowym lub obwiązaną białą serwetą. Taka potrawka jest wyborna na drugie śniadanie, lub kolację.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"