Vol-au-vent z cielęciny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1460 razy.

Ugotować na smaku z jarzyn i cebuli kawałek tłustego brustu cielęcego. Gdy miękki wyjąć , obrać z kości i pokrajać w grubą kostkę, a rosół przecedzić i na tym rosole ugotować kawałek amoretek czyli mlecza kawałek mózgu cielęcego, jedną całą nerkę cielęcą, kilka pieczarek, uważając, aby każda rzecz była w miarę ugotowana. Potem pokrajać nerkę i mózg w kostkę, amoretki i pieczarki w talarki. Łyżkę masła rakowego utrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem, tak, aby sos był dobrze zawiesisty, włożyć te wszystkie pokrajane drobiazgi i mięso, dodać kilkanaście szyjek i nóżek z raków i łyżkę gotowanego groszku zielonego. Poddusić wszystko 5 minut, a w chwili podania nałożyć ragout do rozgrzanego rantu z francuskiego ciasta, przykryć drobnymi ciastkami i podać zaraz, aby ciasto nie rozmokło.

Jest to potrawa bardzo smaczna, podawana na wykwintnych obiadach i kolacjach.

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