

Blanquette de Veau

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 12 Martie 2011 17:14 - Ultima actualizare Sâmbătă, 12 Martie 2011 17:37



Ingrediente: 80 g de unt 800 g de carne de vitel tanar 3 linguri de faina 3 morcovi 1 praz 300 g de ciuperci
2 cepe potrivite
1 catel de usturoi

2 cuisoare
2 litri de supa de legume
300 ml de vin alb
300 ml de smantana
2 galbenusuri
sare si piper

Preparare: Spalam carnea si o taiam in cuburi nu foarte mari. O asezam intr-un vas adaugam, ceapa taiata marunt, cuisoarele si usturoiul. Acoperim totul cu supa de legume si dam la fiert cam 2 ore. Dupa o ora si jumatate adaugam morcovul, curatat, spalat si taiat in rondel, verificam carnea si cand este aproape gata varsam deasupra vinul alb si adaugam prazul ce a fost taiat in bucati. Acoperim cu un capac si lasam sa infuzeze la foc mic.

Ciupercile, daca folosim proaspete, se spala, se curata si se oparesc in apa cu sare, daca folosim din conserva trecem pe sub apa rece si apoi le adaugam in fiertura cu carnea. Mai lasam pe foc cateva momente si dam deoparte. Trecem printr-o strecuratoare legumele adunand lichidul intr-un vas.

Separat topim untul pe foc si incorporam faina in el. In acest amestec adaugam smantana si cate un polonic din zeama de la carne amestecand mereu. Cand am terminat cu lichidul de la carne lasam ca sosul sa mai fiarba pana ajunge la jumatate din cantitatea originala, amestecam cu grija sa nu se prinda. Inainte de a servi, amestecam cu galbenusurile. Servim carnea si legumele separat si sosul separat. Folosim ca garnitura orez sau cartofi fierti.

Pofta buna! Timp Preparare: nementionat Complexitate: redusa SURSA: reteteculinare.ro