

Szynka w sosie z zielonym pieprzem i trawą cytrynową :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 łyżki masła, 1/2 szklanki (100 ml) słodkiej śmietanki 18 % lub 30 %

3 łyżeczki suszu trawy cytrynowej

Sos pieczeniowy ciemny

bulion wieprzowy

1 kostka

woda

800 ml

mięso wieprzowe

40 dag (chude, od szynki)

marchew

3 szt.

pietruszka

1 szt.

seler

kawałek

por

1/3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso, warzywa, kostkę bulionową zalać wodą i gotować na średnim gazie aż mięso będzie bardzo miękkie .Odląć 2/3 szklanki wywaru i ostudzić.

W rondelku rozpuścić masło, wrzucić marynowany pieprz (1 łyżeczkę) i chwilę smażyć . Wlać przecedzony wywar z trawy cytrynowej .

Sos rozrobić w chłodnym wywarze (dokładnie by nie było grudek) i wlać do rondelka z masłem. Gotować na małym gazie 10 minut. Dolać śmietankę . Doprawić do smaku.

Mięso podgrzane w pozostałym wywarze wyjąć , przekroić na 4 plastry. Podawać polane sosem z ziemniakami z wody i marchewka z wywaru pokrojoną w słupki .Posypać pokrojoną natką pietruszki i resztą marynowanego pieprzu

Moim zdaniem traktowanie gotowych sosów jako bazy do zrobienia swojego jest doskonałym pomysłem. Traktujemy je jako bazę (tzn. przyprawy + mąka do zagęszczenia)- dosmaczając śmietanką , masłem, wywarem lub tłuszczem z pieczenia .

