Doradca Smaku VIII: Cynaderki cielęce w sosie musztardowym, odc. 5

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cynaderki cielęce	500 g
szalotka	2 szt.
pieczarki	5-6 szt.
olej do smażenia	1 łyżka
koniak	do flambirowania
czerwony wermut	150 ml
śmietana 30%	1/2 szklanki
Musztarda francuska Prymat	2 łyżeczki
masło	2-3 łyżki
marchewki	6 sztuk mini
pietruszka	natka
cukier	1 łyżeczka
Kmin rzymski mielony Prymat	
Rozmaryn suszony Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Cynaderki oczyszczamy z tłuszczu, szalotki siekamy w pióra, a pieczarki kroimy na plastry. Na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju smażymy cynaderki. Doprawiamy solą i pieprzem. Na koniec wlewamy alkohol do flambirowania i podpalamy go. Usmażone cynaderki przekładamy na talerz.

KROK 2 Sos
Na patelni po cynaderkach smażymy posiekane wcześniej szalotki, następnie dodajemy pieczarki i przyprawiamy rozmarynem.

KROK 3 Wcześniej przygotowane cynaderki wkładamy do sosu i dusimy jeszcze przez około 5 minut.

KROK 4 Na małej patelni rozpuszczamy 2–3 łyżki masła, wsypujemy łyżeczkę cukru i karmelizujemy minimarchewki. Doprawiamy kminem rzymskim. W razie potrzeby dolewamy odrobinę wody.

KROK 5 Dolewamy wermut (aż przykryje wszystkie składniki) i chwilę smażymy, aby alkohol odparował. Dodajemy śmietanę i musztardę. Całość gotujemy na małym ogniu przez kilka minut.

KROK 6 Cynaderki serwujemy z sosem musztardowym i karmelizowanymi marchewkami. Dekorujemy świeżą natką pietruszki.