

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 flambrowania |
| czzerwony 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 morską jodowaną 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 flambierowania 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.