

Грудинка телячья с соусом «белое вино»(Французская кухня)

Автор: Жаха

05.11.2011 08:11 -



Изумительный вкус и аромат.

Требуемые ингредиенты

- 700 г телятины
- 2 головки лука репчатого
- 1 корень петрушки
- полкорня сельдерея
- 1 столовая ложка муки пшеничной
- 2 столовые ложки масла сливочного
- 50 г белого вина
- 1 столовая ложка лимонного сока
- перец
- соль по вкусу.

1. У телячьей грудинки удалить кости, из которых сварить бульон.
2. Грудинку залить сваренным бульоном, прибавить пассерованный репчатый лук, петрушку и сельдерей, перец душистый горошком и припустить в закрытой посуде.
3. На бульоне, в котором припускалась грудинка, приготовить паровой соус, добавить в него белое сухое вино и лимонный сок.
4. Готовую грудинку хранить в закрытой посуде.
5. Перед подачей к столу грудинку нарезать широкими кусками (по одному на порцию), залить горячим соусом, довести до кипения, посыпать зеленью.
6. На гарнир подать заправленные сливочным маслом стручковую фасоль, зеленый горошек, отварную кукурузу, земляную грушу или отварной картофель в молоке.

Грудинка телячья с соусом «белое вино»(Французская кухня)

Автор: Жаха

05.11.2011 08:11 -

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}