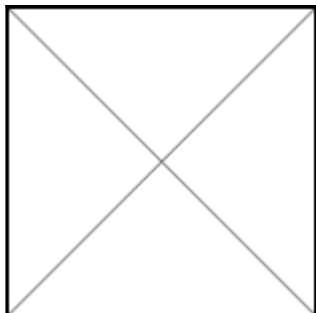




Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Baranina gotowana z białym sosem cebulowym

Najlepsze z sosem cebulowym

Składniki:

- sos cebulowy, 0.5 szkl.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- ziele angielskie ziarnka, 10 szt.
- liść bobkowy, 2 szt.
- cebula, 10 dag
- ocet, 6 dag
- baranina , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Baraninę opłukać, zalać 1 litrem wrzącej wody, dodać cebulę, przyprawy i mięso powoli ugotować do miękkości; gdy już się dogotowuje, dodać soli do smaku i czosnku. Mięso odcedzić, pokrajać na porcje (mostek i kark wydawać z (kością), wyłożyć na gorący półmisek. Podawać z ziemniakami i sosem białym cebulowym, sporządzonym na rosole z baraniny.

