



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

Baranina duszona w pomidorach

Podawać z kluskami kładzionymi, makaronem, ryżem lub ziemniakami.

Składniki:

- baranina , 1.5 kg
- mąka , 2 dag
- słonina, 8 dag
- cebula, 5 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- przecier pomidorowy, 6 dag
- śmietana, 20 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odcisnąć z wody, natrzeć i obłożyć zaprawą z warzyw i w misce przechować 1–2 dni w chłodnym miejscu. Przed przyrządzeniem oczyścić z warzyw, naszpikować grubymi paskami słoniny, oprószyć papryką, natrzeć czosnkiem z solą, oprószyć mąką. Reszty słoniny (5 dkg) stopić, skwarki wyjąć, tłuszcz silnie rozgrzać na patelni i osmażyć mięso na rumiano ze wszystkich stron. Mięso przełożyć do rondla, dodać tłuszcz i skwarki, pokrajaną cebulę i przyprawy, dodać trochę wody i dusić powoli pod przykryciem (około 2 godzin). Pomidory opłukać, podzielić na małe kawałki i dodać do mięsa, gdy mięso jest już zupełnie miękkie. Miękkie mięso wyjąć, sos przetrzeć, podprawić śmietaną i resztą mąki, zagotować (w razie potrzeby przyprawić solą i cukrem). Mięso w tym sosie jeszcze chwilę dusić na brzegu kuchni. Przed podaniem mięso pokrajać na cienkie płaty, skrawając je nieco skośnie od powierzchni ku podstawie. Na gorący półmisek przełożyć mięso nie mieszając kolejności płatów i oblać gorącym sosem. Resztę sosu podać w sosjerce. Baraninę duszoną w pomidorach można przyrządzić także bez śmietany.

