

FRANCIA RAGU

JANIPRESS 1998. 06. 25

HOZZÁVALÓK:

1 tyúkmell,
3 sárgarépa,
5 dkg gomba,
1 zellergumó,
1 csomó petrezselyemzöld.

5 dkg vaj,
1 tojás,
1 dl tejföl,
kevés citromlé,
majoranna, só.

ELKÉSZÍTÉS:

A csirke-mellhúst leszedjük a csonttól, és kb. 2 dl. húslevest készítünk belőle. Majd a húst kiveszük a léből, és apró kockákra vágjuk. A vaj felén az apróra vágott hagymával megpirítjuk. A sárgarépát karikára, a zellert apró kockákra, a gombát pedig szeletekre vágjuk, és az egészet együtt megpároljuk. Majd felengedjük a húslével, és sóval, majorannával ízesítjük. Apróra vágjuk a petrezselymet. A vaj másik feléből világosbarna rántást készítünk, melybe beleszórjuk a petrezselymet. Berántjuk vele a húst. Kevés citromlével pikánssá tehetjük. Végül a tejfölt 1 tojássárgával összekeverjük, és tálalás előtt sűrítjük vele a francia ragut.

Párolt rizskörítést adunk hozzá.