

Burgunský hrnec - Potée bourguignonne

Kategorie: Masové polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jana Martincová: Francouzská kuchyně, strana 216, Merkur Praha, 1981

Suroviny

vepřové koleno a žebro

2 stroužky česneku

kapusta

cibule

4 vodnice nebo kedlubny

500 g prorostlého bůčku

6 mrkví

Příloha: černý chléb

500 g brambor

6 pórků

sůl a pepř

Postup

Do hrnce do studené vody dáme vařit všechno maso. Vaříme na mírném ohni pomalu (mijoner) 2 hodiny, a přitom sbíráme pěnu. Potom postupně dáváme do hrnce zeleninu, nejprve kapustu, potom vodnici (kedlubny), cibuli propíchanou hřebíčky, česnek, svazek pórků. Asi 30 minut před skončením vaření (mělo by trvat 3 a 0,5 hodiny), přidáme oloupané, nakrájené brambory. Polévka a maso se zeleninou se podávají každé zvlášť; k polévce podáváme černý chléb.

Potée - je zvláštní způsob úpravy pokrmu ve francouzské kuchyni, kdy v jednom velkém hrnci vaříme spolu dohromady více druhů mas, zelenin a luštěnin. Je to jakýsi druh eintopfgerichtu - pokrmu z jednoho hrnce; masa se podávají zvlášť, zelenina a luštěniny též a polévka rovněž. Ve Francii připravují velké množství těchto potée, mírně se odlišujících podle krajů.

Poznámka

KR-871.