

لحم العجل مع الخضروات



- المقادير • كيلو غرام من لحم العجل مقطع مكعبات • خل • خضراوات
- منوعة • بصل أبيض مقطع شرائح رفيعة وفلفل أخضر • مكعبات بطاطس •
- كزبرة خضراء للتجميل • ملعقة متوسطة من الزبدة الطبيعية مضافاً إليها ثلاثة فصوص
- من المستكة المجروشة • ملعقة متوسطة دقيق أبيض فاخر • كوب متوسط من
- الكريمة • ملح وفلفل أبيض • هيل وعود كرفس طريقة التحضير تغسل مكعبات لحم
- العجل بالماء والخل وتشطف جيداً بماء نقي، تقلب مع جميع الخضراوات في الزبدة وتتبّل
- بالمح والفلفل الأبيض والهيل وعود الكرفس، يسكب عليها لتر ماء وتترك على نار متوسطة
- حتى تنضج تماماً، تترك حتى تهدأ حرارتها نسبياً، يذاب الدقيق في الكريمة ويسكب هذا
- الخليط على لحم العجل، يترك على نار هادئة جداً مع التقليب بمضرب سلك حتى تتجانس
- المقادير مكونة صلصة بيضاء سميكة نسبياً، تعرف في المطبخ الفرنسي باسم "بلانكات" أي
- ناصر البيض.