Składniki (z podaniem gramatury):
180 g karkówki wieprzowej
3 łyżki sosu demi glace (wywar z pieczonych kości wołowych i cielęcych)
140 g kurek
0,5 łyżeczki masła klarowanego
pół główki małej cebuli białej
10 g śliwek suszonych węgierek
szczypta soli i pieprzu
szczypta suszonego rozmarynu
200 g ziemniaków
5 łyżek mleka
1 łyżka masła
3 kg marchwi
1,5 łyżki soli
30 dag cukru
1 szklanka oleju
0,5 szklanki octu 10%
0,75 szklanki chrzanu

Dokładny opis sposobu wykonania potrawy:
180 g karkówki wieprzowej zgrillować z każdej strony po 5 minut, do wcześniej przygotowanego sosu demi glace (wywar z pieczonych kości wołowych i cielęcych) dodać 140 g kurek zblanszowanych na maśle klarowanym z cebulą białą pokrojoną w kostkę. Następnie dodać 10 g śliwek suszonych węgierek, doprawić solą, pieprzem i suszonym rozmarynem.
Ziemniaki ugotować w lekko osolonej wodzie, w osobnym garnku podgrzać mleko i masło, dodać sól i pieprz. Wlać do ziemniaków, wcześniej pogniecionych tłuczkiem, energicznie wymieszać. Marchew zetrzeć na najdrobniejszych oczkach, połączyć z solą, chrzanem, octem, olejem, cukrem – wymieszać, pozostawić na pół godziny i ponownie wymieszać.

SMACZNEGO!

