

Recettes de cuisine polonaise

En français



Polski gulasz (Ragoût polonais)

Cette recette polonaise est un grand classique en Pologne.

Ingrédients :

Sanglier 1 kg

Saucisse(s) fumée(s) 3
Chou blanc 1
Vin blanc 50 cl
Baie de genièvre 1 c. à café
Feuille(s) de laurier 1
Huile 2 c. à soupe
Sel, poivre

Préparation :

Coupez le cuissot de sanglier en dés.

Epluchez et émincez le chou. Faites-le blanchir 5 min dans l'eau bouillante salée. Egouttez.

Coupez les saucisses en deux.

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Faites chauffer l'huile dans une terrine à couvercle allant au four. Faites-y revenir rapidement les morceaux de sanglier.

Retirez du feu, ajoutez les saucisses, le chou, les baies de genièvre et la feuille de laurier. Salez et poivrez. Versez le vin blanc, couvrez.

Enfournez la terrine et faites cuire pendant 1 h 30.

Servez dès la sortie du four avec des pommes vapeur.

Smaczneho !