## لحم العجل مع الخضروات



المقادير كيلو غرام من لحم العجل مقطع مكعبات خل خضراوات منوعة ولمنط أبيض مقطع شرائح رفيعة وفلفل أخضر مكعبات بطاطس كزبرة خضراء للتجميل ملعقة متوسطة من الزبدة الطبيعية مضافا ً 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 جيدا ً بماء نقي، تقلب مع جميع الخضراوات في الزبدة وتتبل بالملح والفلفل الأبيض والهيل وعود الكرفس، يسكب عليها لتر ماء وتترك على نار متوسطة عتى تنضج تماما ً، تترك حتى تهدأ حرارتها نسبيا ً، يذاب الدقيق في الكريمة ويسكب هذا الخليط على لحم العجل، يترك على نار هادئة جدا ً مع التقليب بمضرب سلك حتى تتجانس المقادير مكونة صلصة بيضاء سميكة نسبيا ً، تعرف في المطبخ الفرنسي باسم "بلانكات" أي المقادير مكونة صلصة بيضاء سميكة نسبيا ً، تعرف في المطبخ الفرنسي باسم "بلانكات" أي