

# Pacea poloneza

## Ingrediente

*1 rasol mare de manzat  
3 oua  
1 lingura de zahar  
4 linguri de otet  
1 mana de jumari  
sare  
piper boabe  
zarzavat pentru supa*

## Preparare

*Se curata carnea de resturile de oase, se spala in apa rece, se pune intr-un vas mare cu multa apa si se fierbe la foc potrivit, cu vasul descoperit. La jumatatea timpului de fierbere se adauga zarzavatul spalat si curatat, cateva boabe de piper si sare. Cand carnea se desprinde de pe os, se scoate din oala, se curata de oasele mici si se pune intr-un castron adanc.*

*Se face un sos gros din trei oua batute spuma, sare, otet si zahar. Se ingroasa pe foc mic impreuna cu o mana de jumari proaspete. Sosul se rastoarna fierbinte peste bucatile de carne si se servesc impreuna. Peste carne se pun si bucati de maduva scoase din rasol.*