Baranina na sposób myśliwski

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1512 razy.

Kuchnia węgierska
800 g baraniego udź ca
50 g boczku wędzonego
sól
50 g tłuszczu
1 filiżanka kwaśnej śmietany

Na zalewę:
2-3 łyżki octu
1 filiżanka oleju
kilka ziarenek pieprzu
2 liście laurowe
sok i skórka z 1 cytryny
1 marchew
1 pietruszka

Mięso przez 2-3 dni moczyć w zalewie, po wyjęciu naszpikować je słupkami wędzonego boczku. Potem włożyć mięso do brytfanny, polać stopionym tłuszczem i zalewą i wstawić do nagrzanego piekarnika. W czasie pieczenia często polewać zalewą. Gdy mięso zmięknie, przyprawić je kwaśną śmietaną i jeszcze przez kilka minut przetrzymać w piekarniku. Podawać na gorąco z knedlami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD