
Baranina na sposób myśliwski

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1348 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD