

---

# Baranina na sposób myśliwski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1413 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