
Mostek barani faszerowany 35 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1268 razy.

Kuchnia z szybkaru

Mostek barani

1 łyżka śmietany

3 dag masło

1 ząbek czosnku

sól i pieprz do smaku Farsz. 1,5 szklanki ugotowanego na sypko ryżu

20 dag wątróbki

2 cebule

1 jajo

3 dog masła

1 łyżeczka mąki

1 gałązka bazylii

2 gałązki natki pietruszki

kilka łyżek rosołu lub wody z przyprawą "Vegeta" (albo podobną)

pieprz i sól do smaku

Mostek barani namoczyć w serwatce lub maślanie na 1 godzinę. W tym czasie przygotować farsz. Wątróbkę pokroić, obtoczyć w mące i usmażyć na maśle, po czym zemleć wraz ze smażoną razem cebulą. Dodać masło, pieprz, bardzo drobno posiekaną zieleninę i kilka łyżek rosołu, po czym zmiksować. Dodać ryż, surowe jajo i doskonale wymieszać. Z mostka usunąć żebra, zrobić kieszeń, natrzeć mięso rozartym z solą czosnkiem. Nadziać mostek przygotowanym farszem, otwór zaszyć białą nicią. Obrumienić na rozgrzanym w szybkarze tłuszczu (potrzebny tu dość szeroki szybkar), posmarować śmietaną. Wlać na dno 1 szklankę wody, zamknąć szybkar i ogrzewać 35 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD