PIECZEŃ RZYMSKA Z KONINY

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1522 razy.

1,20 kg koniny (łopatka)
4 ząbki czosnku
2 łyżki aromatycznych przypraw ziołowych (szałwia, bazylia)
sól
pieprz
20 dag cebuli
1 jajko
4 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki
1 łyżka oleju
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)

Mięso oczyścić z błon i ścięgien, umyć , osuszyć , pokrajać w kawałki, natrzeć miazgą z czosnku przeciśniętego przez praskę i rozkruszonymi przyprawami ziołowymi. Postawić w przykrytym naczyniu w lodówce co najmniej na 1 godz. Cebulę obrać , opłukać , drobno posiekać lub utrzeć na tarce z dużymi otworami, posolić , ogrzewać na suchej patelni, mieszając, aż cebula zżółknie. Po_ d koniec dodać olej i lekko podrumienić . Mięso razem z cebulą i posiekaną pietruszką zemleć dwukrotnie w maszynce. Do masy mięsnej dodać jajko, starannie wyrobić drewnianą łyżką lub robotem, wykorzystując przystawkę w kształcie litery 5: w czasie wyrabiania dodać 4-6 łyżek wody. Masę przyprawić solą i pieprzem i uformować z niej na desce zwilżonej wodą wałek o średnicy ok. 8 cm. .Ułożyć w brytfannie, powierzchnię posmarować wodą. Wstawić do nagrzanego piekarnika. Gdy się zrumieni, zmniejszyć dopływ ciepła. Pieczeń przykryć folią lub pokrywą i dopiec. Pod koniec polać śmietanką i trzymać w odkrytej brytfannie kilkanaście minut. Przed podaniem pokrajać pieczeń w poprzek na równe porcje. Ułożyć na ogrzanym półmisku. Podawać na gorąco z dodatkiem ziemniaków purée (1-11/2 łyżki na porcję), ostrych, zimnych lub gorących, sosów, z warzywami gotowanymi (buraczki) oraz z surówkami.

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