WIEPRZOWINA W WINIE

Dodano: 2010-01-01 17:37:35
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1403 razy.

1 kg chudej wieprzowiny,
1 szklanka wytrawnego białego wina,
4 łyżki winnego octu,
1 1/2 łyżeczki siekanego czosnku,
1 listek laurowy,
4 goź dziki,
3 łyżki smalcu,
1 pomarańcza,
6-10 kromek chleba,
1 łyżeczka soli,
1/2 łyżeczki pieprzu

W dużej misce wymieszać wino, ocet, czosnek, listek laurowy, goź dziki, majeranek, sól oraz pieprz. Do przygotowanej w ten sposób marynaty włożyć wieprzowinę krajaną na kawałki, przycisnąć talerzykiem i trzymać przynajmniej przez 4 godz. w temperaturze pokojowej (kilka razy przemieszać). Wyjąć mięso i osuszyć . W naczyniu o grubym dnie stopić łyżkę smalcu, na gorący wrzucić kawałki wieprzowiny; obsmażyć do równomiernego zarumienienia. Usunąć tłuszcz, do mięsa wlać 1/2 szklanki marynaty i zagotować na ostrym ogniu; jeśli pojawią się "oczka" tłuszczu, zebrać je. Zmniejszyć płomień, przykryć i dusić (ok. pół godziny), aż mięso będzie miękkie. Na patelni stopić resztę smalcu. Gdy będzie gorący, usmażyć na złocisty kolor kromki chleba bez skórki, krajane w dość duże trójkąty. Mięso razem z sosem wyłożyć na półmisek i obłożyć trójkątami chleba i plasterkami pomarańczy. Podawać z ziemniakami z wody i surówką z porów.

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