
Faszerowana cielęcina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2550 razy.

1 kg cielęciny na pieczeń

5 dag twarogu

2 pomidory

pęczek dymki

pęczek natki

pół pęczka tymianku

1/2 szklanki rosołu

1 jajko

łyżka cukru i bułki tartej

3 dag suszonych fig

sól, pieprz,

słodka papryka

Mięso umyć i osuszyć . Przekroić wzdłuż . Figi pokroić w kosteczkę . Tymianek i natkę posiekać . Białko ubić . Twaróg utrzeć z żółtkiem, bułką tartą, figami i zieleniną . Przemieszać z pianą . Farsz umieścić na mięsie, płaty złożyć , spiąć wykałaczkami, związać sznurkiem . Cielęcinę natrzeć przyprawami . Piec 2 i 1/2 godz. w tem. 175 st. C. Po 30 min. połączyć połową szklanki gorącej wody. Dymkę umyć , pokroić na kawałki. Pomidory naciąć z wierzchu na krzyż . Przebrać wrzątkiem, zdjąć skórkę . Podzielić je na ćwiartki, usunąć środki z pestkami . Miąższ pokroić na cząstki . Skarmelizować cukier . Rozcieńczyć gorącym rosołem . Mieszać do rozprowadzenia karmelu . Wrzucić warzywa, dusić 3 minuty . Pieczeń podawać z warzywami .