Faszerowana cielęcina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2666 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. polać połową szklanki gorącej wody. Dymkę umyć , pokroić na kawałki. Pomidory naciąć z wierzchu na krzyż. Przelać wrzątkiem, zdjąć skórkę. Podzielić je na ć wiartki, 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.