
Mostek cielęcy z nadzieniem polskim

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3180 razy.

1100g cielęciny,

sól

Nadzenie:

150g bułki,

50g masła,

2 jaja,

20g tartej bułki,

20g koperku,

200 ml mleka,

30g mąki,

100g tłuszczu,

gałka muskatołowa,

czosnek, sól

Mostek umyć , usunąć kości żeber przez nacięcie błony i wyłamanie ich w chrząstkach w okolicy kości mostka. Uformować kieszeń przez rozdzielanie błon łączących warstwy mięśni, ostrożnie, aby ich nie poprzerywać na wylot. Obrąć czosnek, opłukać , rozetrzeć z solą, natrzeć mostek ze wszystkich stron. Przygotować nadzenie: bułkę namoczyć w mleku, opłukać koper, pokroić drobno. Masło utrzeć na gładką masę, wbijać po jednym żółtku ciągle mieszając. Odcisnąć bułkę z mleka, zemleć w maszynce, dodać do masy, ucierać . Z białek ubić sztywną pianę, dodać wraz z koperkiem, przyprawami i tartą bułką, lekko wymieszać . Jeżeli masa jest rzadka, dodać trochę mąki. Wypełnić kieszeń mostka nadzieniem, powinno zajmować 3/4 przestrzeni. Brzegi kieszeni spiąć wykałaczkami, zasznurować wyparzoną sznurkiem, mostek oprószyć mąką, obsmażyć w brytfannie i piec polewając mięso wodą i sosem. Miękki mostek wyjąć z sosu, przestudzić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>