
Pieczeń wieprzowa po wileńsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4886 razy.

50 dag wieprzowiny bez kości,

4 dag tłuszczu,

1 dag mąki

1 szklanka białego wytrawnego wina,

15 dag cytryn,

15 dag suszonych śliwek,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Mięso umyć , natrzeć przyprawami, obłożyć plasterkami obranej cytryny, polać winem i pozostawić w chłodnym miejscu na 24 godziny. Następnie wyjąć z wina, osuszyć , posypać mąką, obrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu i piec polewając winem, potem wytworzonym sosem. Śliwki umyć , namoczyć , dodać do pieczenia pod koniec pieczenia. Miękkie mięso wyjąć , pokroić ukośnie na porcje, ułożyć na półmisku, polać przetartym i doprawionym sosem. Podawać z ryżem i zieloną sałatą.

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