
Baranina zapiekana z kartoflami i serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2414 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g baraniny z łopatki lub karkowki,

125 ml octu 3%,

2 łyżki masła,

2 jaja,

3-4 ząbki czosnku,

1 cebula,

1 pomidor,

100 ml smietany,

200 g sera (twarogu),

50 g bryndzy lub 1 łyżka utartego sera,

200 g małych obranych kartofli,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

sol, pieprz,

masło do smarowania formy.

1. Sparzona wrzącym octem baraninę opłukać, osuszyć, oczyścić z żył i nadmiaru

tluszczu, zemielić w maszynce. Cebule obrać, pokroić w kostkę. Czosnek obrać,

posiekać. Pomidor sparzyć, zdjąć skórkę, wyciąć gniazdo nasienne, miąższ pokroić w plastry. Cebule przesmażyć krótko, dodać mięso, pomidor, pietruszkę,

sol, pieprz. Dusić na małym ogniu pod przykryciem 20 min. Zdjąć z ognia, dodać czosnek i roztrzepane jajko. Wymieszać.

2. Twaróg połączyć z bryndzą i smietaną, dodać pozostałe jajko, posolic, doprawić pieprzem, wymieszać na jednolitą masę.

3. W formie wysmarowanej masłem ułożyć warstwę kartofli, na niej baraninę, a na

samym wierzchu twaróg ze smietaną. Piec w piekarniku ogrzonym do temp. 190 st.C

ok. 45 min. Przełożyć na polmisek. Podawać z zieloną sałatą lub duszoną rzepą.

- Na pierwszej warstwie, która tworzą kartofle, można ułożyć przesmażone krótko plastry cukinii i bakłażanów, po czym przełożyć je następnymi warstwami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)