
Baranina zapiekana z kartoflami i serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2487 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 wrzacam octem baraninę oplukac, osuszyc, oczyszcic z zyl i nadmiaru

tluszczu, zemlec w maszynce. Cebule obrac, pokroic w kostke. Czosnek obrac,

posiekac. Pomidor sparzyc, zdjac skore, wyciac gniazdo nasienne, miazsz pokroic w plastry. Cebule przesmazyc krotko, dodac mieso, pomidor, pietruszke,

sol, pieprz. Dusic na malym ogniu pod przykryciem 20 min. Zdjac z ognia, dodac czosnek i roztrzepane jajo. Wymieszac.

2. Twarog polaczyc z bryndza i smietana, dodac pozostale jajo, posolic, doprawic pieprzem, wymieszac na jednolita mase.

3. W formie wysmarowanej maslem ulozyc warstwe kartofli, na niej baraninę, a na

samym wierzchu twarog ze smietana. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 190 st.C

ok. 45 min. Przelozyc na polmisek. Podawac z zielona salata lub duszona rzepa.

- Na pierwszej warstwie, która tworzą kartofle, można ułożyć przesmażone krótko plastry cukini i bakłazanów, po czym przelożyć je następnymi warstwami.

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

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