
Kasza zapiekana z baranina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2062 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

500 g chudej baraniny,

200 ml octu 3%,

200 g kaszy kukurydzianej,

2 łyżki masła,

100 g orzeszkow ziemnych,

60 g rodzynek,

1 srednia cebula,

1 łyżka pokrojonej zielonej pietruszki,

sol, pieprz,

masło do smarowania formy.

1. Mieso umyc, oczyszcic z loju, sciegien i powiezi. Sparzyc wrzacy m octem. Po kilku minutach wyjac z octu, wypłukac, osuszyc, zemlec w maszynie. Cebule obrac, posiekac drobno, przesmazyc na zloty kolor (1 łyżke masła zostawic). Dodac do baraniny sol, pieprz, pietruszke i przesmazona cebule. Dokladnie wymieszac.

2. Kasze wsypac, ciagle mieszajac, na gotujaca sie wode. Kiedy sie zagotuje, posolic, dodac łyżke masła, zmniejszyc ogien do minimum, gotowac na plytce lub lepiej na parze ok. 40 min.

3. Rodzynki moczyć w cieplej wodzie 15 min, osaczyc. Orzechy obrac z lupin, posiekac, ale nie za drobno. Polowe kaszy wymieszac ze zmielona baranina. Do pozostalej czesci kaszy dodac rodzynki i orzechy. Wymieszac.

4. Na spodzie wysmarowanej masłem formy ulozyc polowe kaszy wymieszanej z baranina, przykryc ja warstwa kaszy z orzechami i rodzynekami, po czym przelozyc

ostatnia warstwa - z kaszy i baraniny. Wyrownac powierzchnie potrawy. Piec

30-40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 90.

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