
Pieczen barania nadziewana szynka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2199 razy.

Porcja dla 6-10 osob. Czas przygotow. 5,5 godz.

1 udziec barani (ok. 4-5 kg),

500 ml octu 3%,

100 g słoniny,

1 cebula,

1 lyzka koncentratu pomidorowego,

125 ml bulionu,

250 ml bialego wytrawnego wina,

1 lisc laurowy,

5 jagod jalowca,

5 ziaren pieprzu,

1/2 lyzki maki,

1/2 lyzki masla do sosu,

sol, pieprz.

Do szpikowania:

200 g szynki,

2 lyzki masla,

100 g twarogu lub bryndzy,

2 jaja,

100 g tartej bulki,

3 zabki czosnku,

2 lyzki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1/4 lyzeczki utartej galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

1. Udziec umyc, osuszyc, oczyszcic z zyl i nadmiaru tluszczu, wykroic kosc udowa. Mieso pobic palka. Wlozyc do miski, zalac wrzacym octem, odstawic w

chlodne miejsce na co najmniej 2 godz.

2. Przygotowac farsz: szynke i obrany czosnek posiekac. Twarog rozkruszyc.

Przelozyc szynke, czosnek i twarog do miski, dodac tarta bulke, pietruszke,

galke, wbic jaja, doprawic sola i pieprzem, wymieszac wszystkie skladniki,

ucierajac je na jednolita mase.

3. Mieso wyjac z marynaty, oplukac, wysuszyc. Ponacinac w kilku rzędach, wcisnac w naciecia polowe przygotowanego farszu. Pozostaly farsz wlozyc w otwor

pozostaly po wyjeciu kosci. Udziec zwiazac bialym bawelnianym sznurkiem.

4. Roztopic w naczyniu pokrojona w kostke slonine, wlozyc mieso, smazyc po 6-7

min z kazdej strony, az do zrumienienia. Dodac koncentrat pomidorowy, posiekana cebule, lisc laurowy, jagody jalowca i pieprz. Wlac bulion, polowe wina. Dusic ok. 2,5 godz. Od czasu do czasu przewrocic mieso i podlac winem.

Jesli trzeba, doprawic sola.

5. Upieczone mieso wyjac, pokroic w plastry. Dodac do sosu zasmazke z maki zrumienionej na masle, sos przetrzec, polac nim pieczen i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 46.

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