
Pieczen barania nadziewana szynka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2010 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 muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Udziec umyc, osuszyc, oczyszcic z zyl i nadmiaru tluszczu, wykroic kosc udowa. Mieso pobic palka. Wlozyc do miski, zalac wrzacy m 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. Ponacinać w kilku rzędach, wcisnąć w naciecia połowe przygotowanego farszu. Pozostały farsz włożyć w otwór

pozostały po wyjęciu kości. Udziec związać białym bawełnianym sznurkiem.

4. Roztopić w naczyniu pokrojona w kostkę słoninę, włożyć mięso, smażyć po 6-7

min z każdej strony, aż do zrumienienia. Dodac koncentrat pomidorowy, posiekana cebula, liść laurowy, jagody jałowca i pieprz. Wlać bulion, połowe wina. Dusić ok. 2,5 godz. Od czasu do czasu przewrócić mięso i podlać winem.

Jeśli trzeba, doprawić solą.

5. Upieczone mięso wyjąć, pokroić w plastry. Dodac do sosu zasmażkę z maki zrumienionej na masle, sos przetrzeć, polać nim pieczeń i podawać.

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

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