
Pieczen barania z ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1992 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 2 dni + 2 godz.

1 udziec z mlodego barana (ok. 4-5 kg),

500 ml octu 3%,

150 g masla,

2 zabki czosnku,

3-4 lyzki maki,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, osuszyc, oczyszcic, przycinajac postrzepione partie miesa i loju.

Pobic palka, zawinac w plotno obficie skropione octem. Zwiazac sznurkiem,

przelozyc do miski, trzymac w chlodzie przez 2 dni.

2. Udziec wyjac, oplukac, osuszyc. Czosnek obrac, posiekac, wymieszac z sola i

pieprzem. Mieszanine te wetrzec w mieso.

3. Nadziac na rozen (elektryczny, gazowy lub na wegiel drzewny), posmarowac

roztopionym maslem (polowe zostawic), piec ok. 1 godz w temp. 200żC. Co pewien czas polewac udziec maslem i zbierajacym sie pod spodem sosem. Po godzinie obsypac mieso maki, piec jeszcze przez 30 min w temp. 140żC. W czasie

pieczenia polewac udziec pozostalym maslem i sosem.

4. Pieczen zdjac z ognia, pokroic skosnie w cienkie plastry, po czym mieso w

tym samym porzadku ulozyc na kosci, ktorej koniec zawinac w papilot z bialej

bibulki. Polac sosem. Podawac z ryzem i puree z fasoli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 52.

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