
Udziec barani lub comber po angielsku (krwisty)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2157 razy.

Porcja dla 6-10 osob. Czas przygotow. 3 dni + 1 godz.

1 udziec lub comber z mlodego barana (ok. 3-4 kg),

500 ml octu 3%,

60 g masla,

1 kostka bulionowa,

pieprz, sol.

Marynata:

125 ml oliwy,

sok z 1 cytryny,

2 marchewki,

2 pietruszki,

1 seler,

2 cebule,

2 liscie laurowe,

10 ziaren ziela angielskiego,

10 jagod jalowca.

1. Mieso sparzyc wrzacym octem, oplukac, osuszyc, oczyszcic z nadmiaru tluszczu, nasmarowac oliwa, odstawic.

2. Lekko rozgniesc jagody jalowca, ziele angielskie, pokruszyc liscie laurowe, wymieszac. Mieszanine te wetrzec w mieso, skropic sokiem z cytryny. Jarzyny obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Podobnie pokroic obrane cebule. Udziec przelozyc do miski, oblozyc jarzynami i cebula, przykryc plotnem, odstawic w chlodne miejsce na 2-3 dni.

3. Na godzine przed upieczeniem mieso wyjac z marynaty, osaczyc, zdjac plasterki jarzyn, osolic, oproszyc grubym pieprzem. Rozgrzac w naczyniu maslo (polowe zostawic), smazyc udziec na duzym ogniu ok. 5 min z kazdej strony, az

do zrumienienia. Tluszcz zlac, podlozyc pod mieso pozostale maslo, dodac jarzyny i cebule z marynaty. Piec udziec w piekarniku ogrzanym do temp. 230°C

20-30 min (zaleznie od wagi miesa). Od czasu do czasu polac pieczen sosem i

skropic woda. Mieso powinno byc wewnatrz rozowe i krwiste.

4. Baranine wyjac, pokroic w plasty. Rozpuscic w sosie kostke bulionowa, podlac woda, zagotowac. Sos przetrzec przez sito, podgrzac w nim mieso. Podawac

z kartoflami, zielona salata ze smietana lub salatka z selerow.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 40.

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