Udziec barani nadziewany pieczarkami, ziolami i b

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2352 razy.

Porcja dla 6-10 osob. Czas przygotow. 4,5 godz.

1 udziec barani,

500 ml octu 3%,

80 g sloniny,

2 lyzki masla,

2 lyzki maki,

250 ml rosolu,

125 ml bialego wytrawnego wina,

1 cebula,

1 marchewka,

1 seler,

1 por,

2 liscie laurowe,

5 ziaren pieprzu,

5 ziaren ziela angielskiego,

sol.

Do szpikowania:

200 g pieczarek,

100 g bekonu,

3 lyzki masla,

1 cebula,

3 lyzki drobno pokrojonych ziol: bazylii, oregano oraz koperku

i zielonej pietruszki,

1/4 lyzeczki utartej galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

1. Mieso oczyscic, umyc, osuszyc, pobic palka. Wlozyc do miski, zalac wrzacym

octem z pokruszonymi liscmi laurowymi, pieprzem i zielem angielskim, odstawic w chlodne miejsce na co najmniej 2 godz.

2. Jarzyny obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Podobnie pokroic cebule. Slonine pokroic w kostke.

3. Przygotowac farsz: pieczarki umyc, drobno posiekac. Bekon pokroic bardzo

drobno. Grzyby i bekon przelozyc do miski, dodac ziola, pietruszke, koperek,

rozpuszczone maslo, pieprz, sol, galke. Starannie wymieszac wszystkie

skladniki, ucierajac je na jednolita mase.

4. Mieso wyjac z marynaty, oplukac, wysuszyc. Ponakluwac w kilku rzedach powierzchnie udzca, wcisnac w naciecia farsz. Rozgrzac w duzym naczyniu slonine, dodac cebule, jarzyny, wlozyc udziec, zalac rosolem, dusic ok. 2 godz.

Od czasu do czasu mieso przewrocic.

5. Kiedy pieczen bedzie miekka, przelozyc do brytfanny, polac maslem, oproszyc

maka. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 170żC 20 min. Do sosu wlac wino,

gotowac 5-10 min (jesli jest za rzadki, odparowac), przetrzec przez sito.

Mieso wyjac, pokroic w plastry z obu stron az do kosci. Udziec polac sosem.

Podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 44.

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