
Udziec barani nadzewany pieczarkami, ziolami i b

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2142 razy.

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

1 udziec barani,

500 ml octu 3%,

80 g słoniny,

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 muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Mieso oczyszcic, umyc, osuszyc, pobic palka. Wlozyc do miski, zalac wrzacy

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 masło, pieprz, sól, gałka. Starannie wymieszać wszystkie

składniki, ucierając je na jednolitą masę.

4. Mięso wyjąć z marynaty, opłukać, wysuszyć. Ponakłować w kilku rzędach powierzchnię udźca, wcisnąć w naciecia farsz. Rozgrzać w dużym naczyniu słoninę, dodać cebulę, jarzynę, włożyć udziec, zalać rosół, dusić ok. 2 godz.

Od czasu do czasu mięso przewrócić.

5. Kiedy pieczeń będzie miękka, przelać do brytfanny, polać masłem, oprószyć makiem. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 170°C 20 min. Do sosu wlać wino, gotować 5-10 min (jeśli jest za rzadki, odparować), przetrzeć przez sito.

Mięso wyjąć, pokroić w plastry z obu stron aż do kości. Udziec polać sosem.

Podawać.

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

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