
Udziec barani szpikowany ziolami i anchois

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2005 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,

2 łyżki masła,

2 łyżki maki,

125 ml rosolu,

250 ml białego wytrawnego wina,

1 cebula,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 sredni seler,

sol.

Do szpikowania:

3 zębki czosnku,

3 filety anchois,

3-4 łyżki drobno pokrojonych ziół: bazylii, szalwii, miety pieprzowej, tymianku, koperku i zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, oczyścić z nadmiaru tłuszczu, osuszyć, pobic palka. Włożyć do miski, zalac wrzającym octem lub zawinac w plotno nasaczone octem. Odstawic w chłodne miejsce na co najmniej 2 godz. Mieso należy co pewien czas obracac.

2. Jarzyny obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Podobnie pokroic cebule. Filety anchois i czosnek drobno posiekac. Wymieszac w miseczce pokrojone zioła, dodac czosnek, filety anchois, sol, pieprz. Utrzec na jednolita mase, dolewajac ewentualnie odrobine oleju.

3. Mieso wyjac z marynaty, oplukac, starannie wysuszyc. Ponakluwac powierzchnie udzca w kilku rzędach i wcisnac w otwory przygotowany farsz.

4. Rozgrzac w dużym naczyniu pokrojona w kostke słonine, wlozyc udziec, jarzyny, cebule, zalac winem, dusic na małym ogniu pod przykryciem ok. 2,5 godz.

Ubytki sosu uzupełniac woda. W polowie duszenia mieso przewrocic.

5. Gdy pieczen bedzie miękka, przelozyc do brytfanny, dosolic, polac masłem, oproszyc maki. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 170°C 20 min. Wlac do

sosu rosol, zagotowac, doprawic sola i pieprzem, przetrzec przez sito.

Mieso wyjac, pokroic w plastry az do kosci udowej. Udziec polac sosem.

Podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 30 "Jagnięcina i baranina", strona 42.

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