
Udziec barani szpikowany ziolami i anchois

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2078 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 ząbki czosnku,

3 filety anchois,

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

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, oczyścić z nadmiaru tłuszczu, osuszyć, pobić pałką. Włożyć do miski, zalać wrzącym octem lub zawinąć w płótno nasączone octem. Odstawić w chłodne miejsce na co najmniej 2 godz. Mieso należy co pewien czas obracać.

2. Jarzyny obrać, opłukać, pokroić w plasterki. Podobnie pokroić cebule. Filety anchois i czosnek drobno posiekać. Wymieszać w miseczce pokrojone zioła, dodać czosnek, filety anchois, sol, pieprz. Utrzeć na jednolitą masę, dolewając ewentualnie odrobinę oleju.

3. Mieso wyjąć z marynaty, opłukać, starannie wysuszyć. Ponakłować powierzchnię udzca w kilku rzędach i wcisnąć w otwory przygotowany farsz.

4. Rozgrzać w dużym naczyniu pokrojona w kostkę słoninę, włożyć udziec, jarzyny, cebule, zaląć winem, dusić na małym ogniu pod przykryciem ok. 2,5 godz.

Ubyteki sosu uzupełnić wodą. W połowie duszenia mięso przewrócić.

5. Gdy pieczen będzie miękka, przenieść do brytfanny, dosolic, polać masłem, oprószyć makiem. Piec w piekarniku ogrzanym do temp. 170°C 20 min. Włączyć 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)