

---

# Cielecina brillant-savarin

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2770 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 3 godz. 10 min.

1,5 kg cieleciny bez kosci,

150 g sloniny pokrojonej w cienkie plasterki,

3 lyzki masla,

400 ml bialego wytrawnego wina,

400 ml bulionu wolowego,

4 obrane i wypestkowane pomidory,

1 bouquet garni,

sol, pieprz.

Farsz a gratin:

100 g drobno posiekanej sloniny,

4 drobno posiekane szalotki,

50 g drobno posiekanych pieczarek,

300 g watrobek kurzych,

szczypta tymianku, lisc laurowy, sol, pieprz.

Smardze:

100 g umytych i oczyszczonych smardzow,

1 lyzeczka soku z cytryny,

1 drobno posiekana szalotka,

200 ml smietanki,

1 lyzka masla,

sol, pieprz.

1. Smardze odcisnac, wieksze pokroic. Dusic 5 min na masle wraz z szalotkami,

skropione sokiem z cytryny. Osolic, dodac pieprz i zalac wrzaca smietana.

Gotowac na malym ogniu do zgestnienia. Trzymac w cieple.

2. 100 g posiekanej sloniny stopic na patelni. Dodac drobno posiekane pieczarki, szalotki i watrobki. Osolic, doprawic pieprzem, lisciem laurowym i tymiankiem. Smazyc, ciagle mieszajac 5-7 min, po czym ostudzic.

3. Mieso rozplaszczyc na plaster grubosci 2-3 cm. Pokryc go gruba na 1 cm warstwa farszu. Na farsz nalozyc polowe uduszonych smardzow. Mieso zwinac, oblozyc plasterkami sloniny i mocno zwiazac. Zazlocic ze wszystkich stron na

masle i przelozyc do rondla.

---

4. Zalać winem i bulionem, dodać pomidory, bouquet garni, sol i pieprz. Przykryć i gotować 2 godz na wolnym ogniu.

5. Mieso wyjąć, sos z gotowania odparować o połowę. Rolade pokroić w plastry, skropić odrobina sosu i obłożyć reszta smardzów. Osobno podać pozostały sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 74.

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