
Mostek cielecy faszerowany

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2473 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

2 kg mostka cielecego,

40 g masła.

Farsz:

100 g pieczarek,

20 g borowikow,

200 g marchewki,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

200 g czerstwej bulki (bez skorki),

100 ml mleka,

5 jaj,

1 lyzka masła,

1/2 lyzki galki muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Mostek umyc, osaczyc. Długim ostrym nozem zrobic glebokie naciecie wzdluz

mostka tak, by utworzyła sie "kieszzen". Posolic zewnatrz i wewnatrz, posypac pieprzem.

2. Przygotowac farsz: prawdziwki umyc w zimnej wodzie i namoczyc w mleku. Pieczarki obrac, umyc, drobno pokroic. Marchewke obrac, pokroic w cienkie paseczki. Zielona pietruszke oplukac, drobno pokroic. Pieczarki, marchewke i

zielona pietruszke udusic na masle, ostudzic. Czerstwa bulke pokroic w kostke. Prawdziwki wyjac z mleka, pokroic w paseczki. Mleko zachowac. Do glebokiej miski wbic jaja, wlac mleko, w ktorym moczily sie grzyby, dodac pokrojona bulke i uduszone jarzyny. Doprawic sola, pieprzem i galka, wymieszac

i odstawic na 1 godz.

3. Farszem wypelnic rownomiernie cala "kieszzen" mostka i spiac szpilkami lub

zeszyc bawelniana nitka.

4. Na brytfannie rozgrzac maslo, zrumienic mostek ze wszystkich stron. Wstawic

do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 1,5 godz. Czesto podlewac woda.

5. Upieczony mostek wyjac, odstawic na 15 min. Sos z brytfanny przelac do garnka, zagotowac, przecedzic przez sito. Do sosu dodac 1 lyzke zimnego masła,

wymieszac. Mostek pokroic na niezbyt cienkie plastry, polac sosem. Reszte

sosu przelac do sosjerki. Podawac z kartoflami i zielona salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 80.

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