
Nerki cielece zapiekane w liściach kapusty

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1889 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 duza glowka wloskiej kapusty,

2 nerki cielece,

20 g masla,

sol, pieprz.

Farsz:

250 g cieleciny,

1 mala cebula,

2 kromki bulki bez skorki,

1 lyzka pokrojonej pietruszki,

1 lyzka masla,

4 lyzki smietany,

1 jajo,

sol, pieprz.

Sos:

2 male cebulki,

60 g masla,

200 ml bulionu (moze byc z kostki),

50 ml bialego wina,

3 lyzki musztardy,

4 lyzki bitej smietany,

1 peczek szczypiorku.

1. Kapuste oczyszcic ze zwiedlych lisci, wyciac glab. Wybrac 12 ladnych lisci,

wlozyc do wrzacej, osolonej wody, trzymac przez 1 min. Przelozyc do zimnej wody, ostudzic. Z lisci wyciac zgrubienia.

2. Przygotowac farsz: obrana cebule drobno posiekac, podsmażyc na masle, ostudzic. Cielecine zemlec w maszynce. Bulke pokroic w kostke i polac smietana.

Przelozyc do miseczki, dodac jajo, zielona pietruszke, sol, pieprz. Wymieszac.

3. Wykroic z nerek tluszcz. Nerki umyc, posypac sola, pieprzem. Podsmażyc na masle ze wszystkich stron.

4. Ulozyc po 6 lisci - jeden na drugim. Na wierzchu rozsmarowac farsz. Na farszu polozyc po 1 nerce.

Zrolowac, zawinac w folie posmarowana maslem. Wstawic do piekarnika, piec 45 min w temp. 200żC.

5. Przygotowac sos: obrane i posiekane cebulki podsmażyc na 1 łyżce masła. Dodac bulion, smietane. Gotowac 10 min bez przykrycia. Wymieszac z musztarda i

drobno posiekany szczypiorkiem.

6. Rolady wyjac z pieca, pokroic na grube plastry, polac sosem. Podawac z kluseczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 92.

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