
Nerkowka pieczona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2094 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1,5 kg cieleciny z nerka (gorka lub forszlak),

70 g masła,

1 cebula,

200 ml białego wina,

100 ml smietany,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, oproszyc sola i pieprzem. Zawinac wokol nerki, zwiaczac sznurkiem. Osuszyc, ponownie posolic, zrumienic ze wszystkich stron na 2 łyżkach masła. Przelozyc do brytfanny, posmarowac 1 łyżka masła, wlozyc obrana,

drobno pokrojona cebule, zalac winem, wstawic do piekarnika. Piec 15 min w

temp. 250°C. Nastepnie zmniejszyc temp. do 200°C, przykryc folia aluminiowa.

Piec ok. 1 godz. W czasie pieczenia nie obracac miesa, tylko smarowac maslem

i polewac sosem z pieczenia. Gdy pieczen bedzie miękka, zdjac folie i piec

tak dlugo, az sie mieso ladnie przyrumieni.

2. Nerkowke wyjac z brytfanny a sos przelac do garnuszka, dodac smietane, doprawic pieprzem, zagotowac.

3. Mieso razem z nerka pokroic w plastry. Podawac z kladzionymi kluskami i sosem przelany do sosjerki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 28 "Cielęcina i wołowina", strona 62.

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