
Razstiegaji z miesem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2082 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 5,5 godz.

750 g ciasta drożdżowego (przepis w "ogolne"),

1 jajo.

Farsz:

250 g wołowiny,

250 g chudej wieprzowiny,

2 jaja ugotowane na twardo,

2 cebule,

35 g maki,

125 ml czerwonego wytrawnego wina,

50 ml oliwy,

125 ml wody,

szczypta czabru, estragonu, bazylii i lubczyku,

2 łyżki siekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Oba rodzaje miesa pokroic w kostke i podsmażyc 5-6 min na rozgrzanej oliwie.

Przełozyc do rondla, zalac winem i woda, przykryc i dusic na wolnym ogniu 45 min.

2. Cebule obrac, poszatkowac i zrumienic na tluszczu pozostalym ze smazenia miesa.

3. Make zrumienic na patelni (bez tluszczu) na jasnobrazowy kolor i zalac wywarem, w ktorym dusilo sie mieso. Zagotowac, starannie mieszajac.

4. Uduszone mieso, cebule i obrane jaja przepuscic przez maszynke. Dodac sos, przyprawy i zielona pietruszke. Starannie wymieszac.

5. Z ciasta formowac kuleczki o wadze ok. 45 g. Oproszyc maki i odstawic na 5 min. Jajo rozbic na jednolita mase.

6. Ciasto rozwalkowac na niezbyt grube, okragle placuszki, na ktore nakladac po 1 łyżce farszu. Polaczyc brzegi ciasta tak, by srodek pozostal odkryty, a calosc kształtem przypominala lodke. Z wierzchu posmarowac rozmaconym jajem.

7. Ukladac w wylozonej natluszczonym pergaminem brytfannie i piec w nagrzanym do temp. 230°C piekarniku przez 20 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 72.

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