
Razstiegaji z miesem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2122 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.

Przełożyć do rondla, zalać winem i wodą, przykryć i dusić na wolnym ogniu 45 min.

2. Cebule obrać, poszatковать i zrumienić na tłuszczu pozostałym ze smażenia miesa.

3. Maki zrumienić na patelni (bez tłuszczu) na jasnobrazowy kolor i zalać wywarem, w którym dusiło się mięso. Zagotować, starannie mieszając.

4. Uduśzone mięso, cebule i obrane jaja przepuścić przez maszynkę. Dodac sos, przyprawy i zieloną pietruszkę. Starannie wymieszać.

5. Z ciasta formować kuleczki o wadze ok. 45 g. Oproszyc makią i odstawić na 5 min. Jajo rozbić na jednolitą masę.

6. Ciasto rozwałkować na niezbyt grube, okrągłe placuszki, na które nakładać po 1 łyżce farszu. Połączyć brzoje ciasta tak, by środek pozostał odkryty, a całość kształtem przypominała lodkę. Z wierzchu posmarować rozmaconym jajem.

7. Układać w wyłożonej natłuszczonym 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)