
Boczek nadziewany śliwkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3205 razy.

30 szt. Czas przygotow. 45 min.

300 g chudego wedzonego boczku,

30 suszonych sliwek bez pestek,

1 duże jablko (antonowka),

3 łyżki calvadosu lub brandy,

2 łyżki cukru,

200 ml wody.

1. Ochłodzony w lodowce boczek pokroic na 15 cienkich plasterkow. Kazdy z nich przeciac w poprzek na polowe.

2. Jablko obrac, pokroic na czesci, wyjac gniazdo nasienne. Kawalki jablka wlozyc do rondla, dodac wode, rozgotowac i odparowac stale mieszajac. Dodac cukier i calvados. Wymieszac na jednolita mase, odparowac tak, by powstal gesty mus jablkowy. Musem nadziac sliwki.

3. Wypelnione sliwki owinac plasterkami boczku i przekluc wykalaczkami.

4. Rulony boczku ulozyc na ruszcie, wstawic do piekarnika nagrzanego do temp.

220°C podstawiajac pod ruszt blache, na ktora bedzie sciekal tluszcz podczas

pieczenia. Piec ok. 10 min, az boczek bedzie zlotobrazowy. Po wyjeciu z pieca odstawic na 5 min, ulozyc na tacy i podawac. Zamiast musu jablkowego do

nadziewania sliwek mozna uzyc obranych ze skorki slodkich migdalow lub kawalkow banana polanych sklarowanym maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 44.

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