
Gotowana szynka zapiekana z ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2609 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

1 kg szynki wedzonej, gotowanej.

250 g ryżu,

500 ml bulionu,

1 łyżka masła,

1 łyżka tartego parmezanu,

1 jajo,

2 łyżki tartej bulki,

szczypta galki muszkatołowej.

Sos:

150 g pieczarek,

1 łyżka masła,

1 łyżka maki,

2 żółtka,

1 łyżka śmietany,

1 mała cebula,

250 ml bulionu (może być z kostki),

1 łyżeczka octu,

sol, pieprz.

1. Usunąć z szynki skorokę i nadmiar tłuszczu, następnie włożyć ją do okrągłego, żaroodpornego naczynia.
2. Wlać bulion do garnka, doprowadzić do wrzenia, wsypać ryż, gotować na małym ogniu 17 min. Ugotowany ryż wymieszać z masłem, parmezanem i jajkiem.
3. Obłożyć szynkę ryżem, wyrównać, wygładzić, posypać tartą bułką wymieszaną z utartą galką muszkatołową, wstawić do piekarnika. Piec 20 min w temp. 200°C.
4. Przyrządzić sos pieczarkowy: pieczarki oczyścić, przyciąć trzony, opłukać, obrać ze skorki. Pokroić w cienkie paseczki. Cebule obrać, drobno posiekać, dołożyć do pieczarek, dodać masło, dusić razem 15 min. Gdy pieczarki będą miękkie, oprószyć makiem, rozprowadzić zimnym bulionem, zagotować, doprawić

soła, octem i pieprzem, następnie polaczyc ze smietana i zoltkami. Sos podac oddzielnie w sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 32.

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