
Nadziewane prosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2423 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 4 godz.

1 prosie (2-3 kg),

2-3 cytryny,

200 g słoniny,

sol.

Nadzienie: przepisy "nadzienie z ..." w tym rozdziale.

1. Prosie sparzyć wrzątkiem, ostrym nożem zgolic szczecine, umyc i namoczyć w

zimnej wodzie. Po godzinie wyjąć i wypatroszyć. Podroby zachować do nadzienia. Na 1 godz przed wstawieniem do piekarnika prosie osuszyć, natrzeć solą.

2. Nadziać prosie jednym z nadzien podanych w tym rozdziale i otwór zaszyć bawełnianą nitką.

3. Spód dużej brytfanny wyłożyć plasterkami słoniny. Ułożyć w niej prosie

grzbietem do góry, nozki podłożyć pod spód, uszy i ogon owinąć białym papierem. Całe prosie natrzeć cytryną i obłożyć wierzch plasterkami słoniny.

4. Tak przyrządzone prosie włożyć do piekarnika o temp. 200°C. Piec 1,5 - 2

godz. Nacierać często sokiem cytrynowym i polewać sosem. Wyparowany sos

uzupełniać wodą. Gdyby prosie zbyt szybko się rumieniło, przykryć folią lub

pergaminem.

5. Gdy prosie nabierze złotej barwy, wbijać szpikulec pod gardło lub z tyłu. Jeśli po wyciągnięciu szpikulca wypłynie czysty, przezroczysty tłuszcz - oznacza to, że prosie jest upieczone. Jeśli wypłynie biała, mętna ciecz, trzeba

piec dalej.

6. Upieczone prosie wyłożyć na polmisek i szybko dzielić. Najpierw odkroić głowę, następnie łopatki i nozki. Grzbiet kroić równoległe do żeberka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 88.

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