
Nadziewane prosie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2378 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 sparzyc wrzatkim, ostrym nozem zgolic szczecine, umyc i namoczyc w

zimnej wodzie. Po godzinie wyjac i wypatroszyc. Podroby zachowac do nadzienia. Na 1 godz przed wstawieniem do piekarnika prosie osuszyc, natrzec sola.

2. Nadziac prosie jednym z nadzien podanych w tym rozdziale i otwor zaszcyc bawelniana nitka.

3. Spod duzej brytfanny wylozyc plasterkami słoniny. Ulozyc w niej prosie

grzbietem do gory, nozki podlozyc pod spod, uszy i ogon owinac bialym papierem. Cale prosie natrzec cytryna i oblozyc wierzch plasterkami słoniny.

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

godz. Nacierac czesto sokiem cytrynowym i polewac sosem. Wyparowany sos

uzupelniac woda. Gdyby prosie zbyt szybko sie rumienilo, przykryc folia lub

pergaminem.

5. Gdy prosie nabierze zlotej barwy, wbic szpikulec pod gardlo lub z tylu. Jesli po wyciagnieciu szpikulca wyplynie czysty, przezroczysty tluszcz - oznacza to, ze prosie jest upieczone. Jesli wyplynie biala, metna ciecz, trzeba

piec dalej.

6. Upieczone prosie wylozyc na polmisek i szybko dzielic. Najpierw odkroic glowe, nastepnie lopatki i nozki. Grzbiet kroic rownolegle do zeberek.

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

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