
Nozki smazone z farszem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2126 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3-4 godz.

4 nozki wieprzowe,

150 g masła,

50 g tartej bulki,

1 kg kartofli,

1 cebula,

1/2 selera,

1 pietruszka,

1 lisc laurowy,

sol.

Farsz:

500 g gotowanej cieleciny,

50 g gotowanej słoniny,

4 swieze grzyby,

1 jajo,

1/2 czerstwej bulki,

sol, pieprz.

1. Nozki sparzyc wrzatkciem, dokladnie oskrobac, oczyszcic ze szczeciny, przeciac

wzdłuż, wlozyc do garnka, zalac woda, osolic, dodac lisc laurowy. Gotowac na

malym ogniu 2-3 godz. W polowie gotowania dodac obrane i oplukane jarzyny:

cebule, seler i pietruszke. Po ugotowaniu usunac z goracych nozek kosci i

grubsze chrzastki.

2. Przygotowac farsz: cielecine z namoczona i wycisnieta bulka zemlec w maszynie do miesa. Slonine pokroic w drobna kostke, grzyby umyc, posiekac. Dodac

te skladniki do cieleciny. Wbic do niej jajo, doprawic sola i pieprzem. Dobrze wymieszac.

3. Miejsce po kosciach usunietych z nozek wypelnic farszem, nozki posmarowac

maslem, obsypac tarta bulka. Na patelni rozgrzac pozostale maslo, ulozyc

nozki i zrumienic z kazdej strony.

4. Przelozyc nozki na polmisek, oblozyc przysmazonymi kartoflami. Podawac z pikantnym sosem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 28.

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