
Nozki smazone z farszem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2144 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 liść laurowy,

sol.

Farsz:

500 g gotowanej cieleciny,

50 g gotowanej słoniny,

4 świeże grzyby,

1 jajo,

1/2 czerstwej bulki,

sol, pieprz.

1. Nozki sparzyć wrzątkiem, dokładnie oskrobać, oczyścić ze szczeciny, przeciąć

wzdłuż, włożyć do garnka, zalać wodą, osolic, dodać liść laurowy. Gotować na

małym ogniu 2-3 godz. W połowie gotowania dodać obrane i oplukane jarzyny:

cebule, seler i pietruszkę. Po ugotowaniu usunąć z gorących nożek kości i

grubsze chrząstki.

2. Przygotować farsz: cieleciny z namoczoną i wyciśniętą bułką zmięć w maszynce do mięsa. Słoninę pokroić w drobną kostkę, grzyby umyć, posiekać. Dodać

te składniki do cieleciny. Wbić do niej jajo, doprawić solą i pieprzem. Dobrze wymieszać.

3. Miejsce po kościach usuniętych z nożek wypełnić farszem, nozki posmarować

masłem, obsypać tartą bułką. Na patelni rozgrzać pozostałe masło, ułożyć

nozki i zrumienić z każdej strony.

4. Przełożyć nozki na polmiskę, obłożyć przysmażonymi kartoflami. Podawać z pikantnym sosem.

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

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