
Pieczona nerkowka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1784 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 15 min.

750 g nerkowki bez kosci z nerka,

1 puszka anchois,

3 lyzki oleju,

1 lyzka masla,

1/2 cebuli,

sol, pieprz.

1. Mieso oplukac, osuszyc. Wyjac nerke, oczyszcic ja, wlozyc z powrotem do miesa. Zwiazac mieso bawelniana nitka.

2. Oстрыm nozem gleboko nakluc nerkowke w kilkunastu miejscach, w otwory wlozyc

anchois. Oproszyc mieso sola i pieprzem, zrumienic z 2 stron na dobrze rozgrzanym oleju.

3. Przelozyc mieso do brytfanny. Obrac, pokroic, usmazyc na masle cebule, wlozyc ja do miesa, dolac kilka lyzek wody, wstawic brytfanne do piekarnika o

temp. 200°C. Piec ok. 1,5 godz. W czasie pieczenia czesto polewac utworzonym

sosem. Jesli sos wyparuje, dolewac wody.

4. Gdy mieso bedzie miekkie, wyjac z piekarnika, pokroic na porcje, oblac sosem

z pieczenia. Podawac z kartoflami i zielona salata.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 52.

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