
Rolada z kasza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2230 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

750 g miesa od lopatki.

Nadzienie:

200 g kaszy gryczanej,

20 g grzybow suszonych,

3 lyzki masla,

1 cebula,

120 ml smietany,

1 lyzeczka maki,

sol, pieprz.

1. Grzyby dokładnie umyc, zalac zimna woda. Moczyc 2 godz. Gotowac, az beda

miekkie, w wodzie, w ktorej sie moczyly. Wyjac, drobno posiekac. Wywar odparowac do 150 ml, przecedzic.

2. Do garnka wlac 250 ml wody i wywar z grzybow, zagotowac. Dodac 2 lyzki masla, posiekane grzyby, wysypac kasze gryczana, posolic, wymieszac, gotowac pod

przykryciem na malym ogniu 20 min. Obrac i posiekac cebule, nastepnie wymieszac ja z kasza.

3. Oplukac mieso, usunac z niego sciegna, rozciac wzdluz wlokien, by powstal

plaski, prostokatny plat. Pobic silnie tluczkiem i wyrownac brzegi. Osolic i

oproszyc pieprzem.

4. Na rozplaszczone mieso nalozyc kasze, zwinac je w rulon, zwiazac bawelniana

nitka co 2-3 cm jak baleron. Podsmazyc na pozostalym masle, przelozyc do

brytfanny, oblac je tluszczem, wstawic do goracego piekarnika. Piec ok. 1

godz, polewac czesto sosem z pieczenia.

5. Pod koniec pieczenia polac mieso smietana rozbita z maka i piec, az sie zrumieni. Wyjac z brytfanny, pokroic w grube plastry, ulozyc na polmisku, polac

sosem z pieczenia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 78.

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