

---

# Ruloniki z boczku z watrobkami kurzymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2268 razy.

30 szt.                      Czas przygotow. 1 godz. 25 min.

300 g chudego boczku wedzonego,

100 g jasnych watrobek kurzych,

1 lyzka masla,

1 sredniej wielkoscii jablko (antonowka),

1 lyzeczka suszonego, sproszkowanego majeranku,

1 lyzka soku z cytryny,

3 lyzki calvadosu (lub brandy),

150 ml mleka,

100 ml porto,

6 lyzeczek wody,

2 lyzki cukru.

1. Dobrze ochlodzony boczek pokroic na 15 plasterkow, nastepnie kazdy plasterek przekroic na pol.

2. Watrobki umyc i po usunieciu zolci moczyć w mleku 30 min. Nastepnie pokroic na 30 kawalkow rownej wielkoscii i podsmażyć z obu stron na dobrze rozgrzanym masle przez 30 sek. Po zdjeciu z ognia wlac do watrobek porto, odstawic na 30 min.

3. Jablko obrac, wyjac gniazdo nasienne, pokroic na plastry, nastepnie na 30 kawalkow. Pokrojone jablko skropic sokiem z cytryny, wymieszac z majerankiem

Z cukru i wody ugotowac gesty syrop, dodac jablka i calvados. Odparowac uwazajac, by jablka nie rozgotowaly sie.

4. Na kawalku watrobki polozyc kawalek jablka, owinac plastrem bekonu i przekluc wykalaczka.

5. Piekarnik z grillem (lub zwykly) rozgrzac do temp. 220°C. Ruloniki boczku ulozyc na ruszcie, wstawic do piekarnika umieszczajac pod rusztem blache, na ktora bedzie sciekal tluszcz. Zapiecac 10 min, az boczek zrumieni sie na zloto-brązowy kolor.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 40.

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

