
Ruloniki z boczku z watrobkami kurzymi

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2182 razy.

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

300 g chudego boczku wedzonego,

100 g jasnych watrobek kurzych,

1 łyżka masła,

1 średniej wielkości jabłko (antonowka),

1 łyżeczka suszonego, sproszkowanego majeranku,

1 łyżka soku z cytryny,

3 łyżki calvadosu (lub brandy),

150 ml mleka,

100 ml porto,

6 łyżeczek wody,

2 łyżki cukru.

1. Dobrze ochłodzony boczek pokroić na 15 plasterków, następnie każdy plasterek przekroić na pół.

2. Watrobki umyć i po usunięciu żółci moczyć w mleku 30 min. Następnie pokroić na 30 kawałków równej wielkości i podsmażyć z obu stron na dobrze rozgrzanym masle przez 30 sek. Po zdjęciu z ognia wlać do watrobek porto, odstawić na 30 min.

3. Jabłko obrać, wyjąć gniazdo nasienne, pokroić na plastry, następnie na 30 kawałków. Pokrojone jabłko skropić sokiem z cytryny, wymieszać z majerankiem

Z cukru i wody ugotować gęsty syrop, dodać jabłka i calvados. Odparować uważając, by jabłka nie rozgotowały się.

4. Na kawałku watrobki położyć kawałek jabłka, owinąć plasterkiem boczku i przekłuć wykalaczką.

5. Piekarnik z grillem (lub zwykły) rozgrzać do temp. 220°C. Ruloniki boczku ułożyć na ruszcie, wstawić do piekarnika umieszczając pod rusztem blachę, na którą będzie ściekał tłuszcz. Zapiekać 10 min, aż boczek zrumieni się na złotobrazowy kolor.

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

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

