
Szynka z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2920 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 3,5 godz.

750 g szynki surowej lub miesa od szynki,

120 g pomidorow,

200 ml smietany,

2 lyzki masla,

1/2 marchewki,

1/2 pietruszki,

1/2 selera,

1 lyzeczka maki,

5 ziaren bialego pieprzu,

1/2 liscia laurowego,

sol.

Nadzienie:

40 g sloniny,

150 g kielbasy serdelowej,

10 g grzybow suszonych,

10 g kaparow,

1/2 czerstwej bulki lub 40 g tartej bulki,

1 cebula,

1 jajo,

2 lyzki masla,

sol, pieprz.

1. Mieso umyc, rozciac wzdluz wlokien, tak by powstal szeroki, plaski plat.

Rozlozyc na desce, zbic lekko tluczkiem, ostrym nozem wyrownac brzegi, formujac ksztaltny prostokat. Osolic, a odciete kawalki miesa odlozyc.

2. Grzyby umyc, zalac zimna woda. Moczyc 2 godz. Ugotowac w wodzie, w ktorej

sie moczyly. Grzyby wyjac, a wywar przecedzic i zachowac. Drobnio posiekac

cebule i udusic na masle. Przygotowac nadzienie: kielbase i kawalki odlozonego miesa zemlec razem z grzybami, slonina, namoczona i odcisnieta bulka.

Do mielonej masy dodac uduszona cebule, kapary, jajo, sol i pieprz. Wyrobic

dokladnie lyzka.

3. Rozsmarowac nadzienie na placie szynki, zwiazac go ciasno i zasznurowac tak

jak baleron bawelniana nitka. Z wierzchu posolic. Pomidory sparzyc wrzatkiem. Usunac skorki i nasiona. Jarzyny obrac, umyc, drobno pokroic.

4. Mocno rozgrzac w rondlu maslo. Posypac mieso maka, obrumienic na masle.

Wrzucic do rondla jarzyny, pomidory i przyprawy. Podlac zachowanym wywarem z grzybow, dusic pod przykryciem na malym ogniu przez 1 godz. Odparowany sos uzupelnic wywarem z grzybow. Pod koniec duszenia wlac smietane, zagotowac.

5. Wyjac z szynki nitke. Pokroic w plastry, ulozyc na polmisku, polac przetartym sosem. Podawac z knedlami z bulki lub z gotowanych kartofli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 58.

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