
Udziec wieprzowy lub z dzika pieczony z sosem wis

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4873 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 7 dni +2,5godz.

1 udziec wieprzowy lub z dzika, wagi ok. 3 kg,

20 goździków,

10 g cynamonu w małych kawałkach,

150 g suszonego, utartego żytniego razowego chleba,

2 łyżki soli,

skorka z 1 cytryny.

Bajc:

1,5 l octu winnego,

3 duże cebule,

15-20 ziaren ziela angielskiego,

10-15 listków laurowych.

Sos:

350 g konfitur wisniowych,

200 ml czerwonego wytrawnego wina,

50 g tłuszczu z udzca,

6-7 łyżek sosu z pieczenia udzca,

szczypta cynamonu,

4-5 goździków,

2-3 łyżeczki cukru.

1. Z cebuli, korzeni i octu ugotować bajc. Ostudzić.

2. Udziec obrać ze skóry, zostawiając nie więcej niż połcentymetrową warstwę

tłuszczu. Z pozostałego tłuszczu odłożyć 50 g na sos. Obrany udziec natrzeć

mocno solą i ułożyć w dużym kamionkowym naczyniu. Zalać chłodnym bajcem i

marynować przez tydzień.

3. Zamarynowany udziec wyjąć z kamionki i osuszyć. Tłuszcz naciąć w kratkę w

odstępach co 3 cm. Naszpikować równomiernie całym goździkami oraz kawałeczkami cynamonu.

4. Piec w nagrzanym do temp. 250°C piekarniku, przez 2,5 godz., często podlewać, początkowo wodą, a potem sosem własnym. Na godzinę przed podaniem wyjąć

z piekarnika, posypać grubo utartym razowym chlebem i drobno posiekaną skorką z cytryny. Dopiec, nie podlewać już więcej.

5. Konfitury z wisni przesmazac na 50 g tluszczu z udzca przez 10 min. Dodac

sos z pieczenia i zagotowac. Dodac wino, cukier, cynamon i goździki. Zagotowac ponownie, po czym przecedzić przez sito.

6. Sosem tym polac udziec i podawac z pieczonymi kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 44.

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