

---

# Poledwica faszerowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2736 razy.

Porcja dla 8 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1,5 kg poledwicy,

Farsz:

250 g siekanej cieleciny,

75 g tluszczu cielecego,

3 jaja na twardo,

1 szklanka zmielonej macy,

2 jaja surowe,

2 lyzki oliwy,

nac pietruszki,

1/2 lyzeczki soli i pieprzu.

Sos:

1 cytryna,

6 zabkow czosnku,

1 szklanka oliwy,

1 torebka szafranu,

3 liscie laurowe,

1/2 lyzeczki soli i pieprzu.

1. Delikatnie rozciac jaja i wyjac z nich zoltka. Bialka posiekac, polaczyc z pozostalymi skladnikami farszu, dobrze wymieszac na jednorodna mase.
2. Filet poledwicy naciac lekko wzdluz i ciac go przy zewnetrznej sciance w taki sposob, by go calkowicie rozplaszczyc.
3. Na srodek nalozyc farsz, na farszu ulozyc ugotowane zoltka, zwinac filet w rolade, zpiac konce i wlozyc do naczynia.
4. Zmiadzyc zabki czosnku, dodac pozostale skladniki sosu, dobrze wymieszac, polac nim mieso i piec w nagrzanym piekarniku ok. 1 godz. Polewac sosem w czasie pieczenia.
5. Podawac z fasolka szparagowa i chlebkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 46.

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

