
Poledwica faszerowana

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2669 razy.

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

1,5 kg poledwicy,

Farsz:

250 g siekanej cieleciny,

75 g tłuszczu cielecego,

3 jaja na twardo,

1 szklanka zmielonej macy,

2 jaja surowe,

2 łyżki oliwy,

nac pietruszki,

1/2 łyżeczki soli i pieprzu.

Sos:

1 cytryna,

6 ząbków czosnku,

1 szklanka oliwy,

1 torebka szafranu,

3 liście laurowe,

1/2 łyżeczki soli i pieprzu.

1. Delikatnie rozciąć jaja i wyjąć z nich żółtka. Białka posiekać, połączyć z pozostałymi składnikami farszu, dobrze wymieszać na jednorodną masę.
2. Filet poledwicy naciąć lekko wzdłuż i ciąć go przy zewnętrznej skłance w taki sposób, by go całkowicie rozplaszczyc.
3. Na środek nałożyć farsz, na farszu ułożyć ugotowane żółtka, zwinąć filet w roladę, związać konce i włożyć do naczynia.
4. Zmiażdżyć ząbki czosnku, dodać pozostałe składniki sosu, dobrze wymieszać, polać nim mięso i piec w nagrzanym piekarniku ok. 1 godz. Polewać sosem w czasie pieczenia.
5. Podawać z fasolką szparagową i chlebkiem.

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

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

