
Poledwica wołowa w ciście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2506 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 9,5 godz.

1 kg ciasta "brioche" (przepis w ogolne"),

Nadzienie:

1,5 kg poledwicy wołowej w 1 kawalku,

2 lyzki masla,

sol, pieprz,

2 rozmacone jaja.

1. Poledwice umyc, osuszyc, obrac z blon i resztek tluszczu, obsmazyc ja ze

wszystkich stron na silnie rozgrzanej mieszaninie masla i oliwy, nastepnie

zapiekac 10 min w nagrzanym do temp. 260żC piekarniku. Wyjac, osolic, oproszyć pieprzem i ostudzic.

2. Ciasto rozwalkowac na podluzny, waski prostokat, dluzszy o ok. 15 cm niz poledwica i ulozyc je w odpowiednich rozmiarow blasze do pieczenia. Wierzch

ciasta posmarowac polowa rozmaconych jaj, po czym, na srodku ulozyc podpieczona poledwice.

Polaczyc i starannie zalepic wszystkie brzegi ciasta, nastepnie, koncem ostrego noza ponacinac je z wierzchu w kratke. Posmarowac reszta rozmaconego jaja i wstawic na 30 min do nagrzanego do temp. 220żC piekarnika.

3. Podawac z sosem maderowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 66.

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