
Pieczeń z owocami

Dodano: 2005-03-11 12:07:00

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2419 razy.

1 kg schabu
2 łyżki oleju
2 żółte grejfruty
po 10 dag suszonych moreli i śliwek
imbir, gałka muszkałtowa, cynamon
1/2 szkl. wina wytrawnego
sól
1 kg ziemniaków
3/4 szkl. mleka
3 jajka
pieprz
pół łyżki sera żółtego i masła

Schab zalać wrzątkiem i następnie włożyć na godzinę do zimnej osolonej wody. Imbir wymieszać z cynamonem, pieprzem i gałką. Natrzeć tym mięso i włożyć na godzinę do lodówki. Śwki i morele zalać winem na 30 min. Odsączyć na sitku. Wino zachować. Z grejfrutów wycisnąć sok i połączyć z winem. Olej rozgrzać na patelni i obsmażyć mięso z każdej strony. Przełożyć do żaroodpornego naczynia, zalać sokiem i winem. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 C i piec 45 min. Po 30 min wokół mięsa ułożyć owoce.

Ziemniak ugotować i utłuc. Dodać żółtka, mleko, łyżkę masła starty ser i pianę z białek. Przyprawić solą i pieprzem i wymieszać. Wycisnąć przez szprykę na posmarowaną masłem blachę. Zapiekać 25 min w 200 C.

Nadesłał: MS <>