
Pieczeń z różna

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1408 razy.

Mięso zarówno jak i drób pieczone na różnie jest najsmaczniejsze. Dlatego na wsi, gdzie drzewo jest własne i piec odpowiednio urządzony do palenia pod kominem, wszelkie pieczenie jak: wołowa, cielęca, barania, połędwica i drób powinny się piec na różnie. W mieście w nowszych kuchniach mamy już także urządzenia do pieczenia na różnie. Ładny kawałek pieczeni pierwszej krzyżowej czyli biodrowej lub befsztykowej, zbić mocno pałką, posmarować oliwą, skropić cytryną i obłożyć cebulą; niech tak leży 2-3 godziny. Na godzinę przed podaniem posolić pieczeń, nadziać ją na różen i piec na bardzo gwałtownym ogniu, powoli obracając i często smarując piórkiem zmaczanym w roztopionym maśle; pod spód podstawić brytfankę, aby sos na nią ściekał. Gdy pieczeń już zarumieniona obsypać ją mąką, a gdy trochę przyschnie, jeszcze parę razy posmarować masłem. Pieczeń w środku powinna być mocno różowa, dlatego należy podkładać twarde drzewo, aby był duży i silny płomień. Cieńsza pieczeń będzie gotowa za 35--40 minut, grubsza potrzebuje 40-50 minut. Podając zdjąć pieczeń z różna, pokrajać w cienkie plastry, obłożyć jarzynami lub kartoflami i połać sosem, który ściekał na brytfankę.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"