Polędwica elegancko podana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1408 razy.

Polędwica nie musi się długo piec, bo wyschnie, najlepsza polędwica jest z rożna. Można ją skropić octem na parę godzin przed pieczeniem. Jeżeli jest bardzo cienka, to ją złożyć i przywiązać do różna; w czasie pieczenia polewać ciągle masłem, a przy końcu kwaśną śmietaną. Na wydaniu, w sos, który z niej ścieka, włożyć łyżkę mąki, wlać parę łyżek śmietany kwaśnej, wymieszać, zagotować i podać sos osobno. Jeżeli nie można piec polędwicy na rożnie, co się przy dzisiejszych kuchniach często zdarza, to po obraniu jej z tłuszczu wyżyłować, naszpikować lub obłożyć słoniną, zasmażyć masła w brytfannie, osolić ją trochę i piec na nagłym ogniu na kuchni angielskiej, polewając ciągle masłem; jak się zrumieni na jednej stronie, dopiero przewrócić, osolić i obrumienić z drugiej strony. Na dopieczeniu zalać dobrą kwaśną śmietaną, wsypać trochę mąki i niech się tak pogotuje. Pieczeń nakrajać w plastry, ułożyć na półmisku w formie zająca, sos zaś podać osobno w sosjerce. Do pieczeni z polędwicy podają się różne sałaty.

Chcąc polędwicę podać więcej elegancko, trzeba ułożyć ją na półmisku, polać tylko po wierzchu glazem kucharskim, który się formuje przez gotowanie bardzo esencjonalne z żył i odpadków z polędwicy; ostatnia bowiem, jeżeli dobra, nie powinna ani kropli krwi z siebie puścić. Z dwóch brzegów półmiska postawić koszyki wycinane małym nożykiem z dużego kartofla, a w nie włożyć masło sardelowe, dalej kupkami poukładać kasztany smażone w cukrze, szpinak, kalafiory, groszek zielony, wreszcie grzybki duszone, makaron połupany drobno na połowę rurki, ale nigdy go dużo i nigdy w całych rurkach, bo to zbyt niezręcznie wygląda.

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