Rulada z prosięcia

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1474 razy.

Oczyszczone prosię posolić i rozpłatać wzdłuż od szyi do ogona. Łeb i nóżki odciąć , wszystkie kości ostrożnie wyjąć , aby nie naruszyć skórki. Mięso z łebka, karku i nóżek oskrobać i przepuścić przez maszynkę wraz z płuckami, wątróbką i funtem cielęciny. Łyżkę masła utrzeć na pianę z dwoma żółtkami i jedną namoczoną bułką,. włożyć posiekane mięso, dodać soli, pieprzu, gałki muszkatołowej i ucierać dobrze; w końcu ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać lekko razem i posmarować tym farszem prosię. Osobno pokrajać w paski kawałek ugotowanej słoniny, szynki lub ozora, dwie pary kiełbasek wzdłuż przekrajanych, kilka jaj na twardo, pokrajanych w cząstki i ułożyć to wszystko naprzemian na farszu. Potem prosię zwinąć mocno w płótno, obwiązać szpagatem i włożywszy do wanienki gotować w słonej wodzie z jarzynami i cebulą 2 1/2 godziny. Gdy już miękkie, odrzucić szpagat, a ruladę przycisnąć deską i ciężarkiem, aby się spłaszczyła i tak zastygła. Zimną krajać w plasterki i podać z sosem tatarskim lub ?vinaigrette? (patrz sosy).

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