
Rulada z prosięcia

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1285 razy.

Oczyszczone prosię posolić i rozplatać wzdłuż od szyi do ogona. Łeb i nóżki odciąć, wszystkie kości ostrożnie wyjąć, aby nie naruszyć skórki. Mięso z łebka, karku i nówek 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 włożyć 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).

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