# Rolada z prosięcia w auszpiku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1362 razy.

Rozpłatać prosię i wyjąć z niego kości i natrzeć dobrze solą. Pozostałe mięso przy kościach oskrobać ; usiekać z wątróbką z prosięcia, a jeżeli tej za mało, dołożyć cielęcej i cokolwiek cielęciny, zmieszać wszystko z usiekaną i w maśle podsmażoną cebulą, dodać trochę skrobanej słoniny, bułkę w mleku rozmoczoną i wyciśniętą mocno, 2 całe jaja, wszystko dobrze wymieszać i tym farszem nałożyć prosię; na wierzch, na farsz nałożyć w talerzyki pokrajane twarde jaja i gotować w osolonej wodzie lub bulionie. Skoro się ugotuje, nakryć denkiem, przycisnąć ciężarem i zostawić przez noc. Nazajutrz serwetę odwinąć , roladę pokrajać w płaskie kawałki, nalać auszpiku do formy, zastudzić , włożyć roladę, zalać ją zupełnie auszpikiem i zastudzić . Można ją też dać pokrajaną w kawałki bez auszpiku i podać do niej ostry sos.

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