Głowizna faszerowana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1651 razy.

Oczyścić głowę, odjąć dolną szczękę, wybrać z niej kości i rozłożyć tak na serwecie, aby skórą leżała na niej; następnie posolić, popieprzyć i wyłożyć na palec grubo farszem następującym: wziąć 40 deka wołowiny, 40 deka cielęciny, 30 deka świeżej słoniny i to wszystko razem drobno usiekać. Osobno rozmoczyć bułkę w gorącem mleku, dodać tartej cebuli, parę całych jaj, pieprzu, utrzeć razem z mięsem w donicy, a następnie przefasować przez sito.
Farszu tego rozłożyć warstwę wzdłuż głowy, na to ułożyć krajany w paski podłużne ozór wędzony, cielęcinę, słoninę, trufle lub ogóreczki marynowane; wszystko to powinno być zaprawione pieprzem, solą i cebulką siekaną.
Następnie znów warstwę farszu i tak postępować, aby głowa była napełniona i nabrała dawnego kształtu.
Potem zaszyć głowę, wygładzić farsz, po stronie otwartej na dole przyłożyć świeżą skórkę od słoniny, przyszyć do głowy mocno, zaszyć także ryj, zawinąć głowiznę w lniane płótno, zaszyć, włożyć w naczynie odpowiednie, dodając do niej 4 - 6 rozpłatanych nóżek cielęcych i kości z tej głowy i nalać wodą, aby się głowizna zupełnie pokryła. Po wyszumowaniu dodać włoszczyzny, korzeni, soli, cokolwiek octu i tak długo zwolna gotować, aż głowizna zmięknie; po ugotowaniu zostawić w rosole aż wystygnie. Następnie odpruć płótno i skórkę słoniny, oczyścić głowę i oderznąć zaraz gładko od szyi, aby było widać nadzienie. Potem wyłożyć ją na półmisek, obglazurować i ustroić galaretą, robiąc z niej na wierzchu rozetę. Głowiznę krajaną w plastry daje się z ostrymi sosami.

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