
Pieczeń wołowa marynowana na święcone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1324 razy.

Dobrą, tłustą wołową pieczeń owinąć w płótno i wybić mocno; odjąwszy płótno, osypać łyżeczką saletry i obficie tłuczoną solą, włożyć do faski, nakryć szczelnie i tak zostawić na kilka godzin. Zagotować 3 litry octu z łyżeczką saletry, trochę kolendru, jałowcu, pieprzu angielskiego z kilku liśćmi bobkowymi, kilku goździkami i pół litrem soli. Po zagotowaniu przelać do miski, a skoro zupełnie ostygnie, zalać tym pieczeń na tydzień, przewracając co dzień, naciskając kamieniem. Biorąc do użycia, włożyć do rondla kilka plasterów słoniny, kilka cebul, w talerzyki pokrajaną marchew, trochę korzeni, zalać bulionem lub wodą, zagotować, przykryć szczelnie pokrywą, postawić nad węglami lub na płycie i piec pomału, obracając często, aby nie przywarła do rondla, dopóty, aż będzie miękka i sos znacznie się wysadzi. Skoro pieczeń gotowa, wyłożyć ją na blat, ostudzić, z sosu zebrać tłuszcz, wziąć go trochę, zmieszać z dwiema łyżkami oliwy, wybić na lódzie i oblać pieczeń, aby nie obsychała. Można ją ubrać auszpikiem. Sos musztardowy z żółtkami podaje się też do tej pieczeni.

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