

PIECZEŃ CIEŁĘCA PROCNEROWA

Wpisany przez Administrator

środa, 24 stycznia 2007 21:42 - Poprawiony środa, 28 marca 2007 19:38

1 kg cielęciny bez kości, 25 dkg pieczarek, 15 dkg cieniotkich pasków słoniny, sok z 1/2 cytryny, kilka szalotek, po łyżce świeżego estragonu i szalwi, 3 łyżki masła, 1/2 szklanki rosołu;

Ładny kawałek mięsa dokładnie obrać z błon. Natrzeć solą, pieprzem, szalwią i estragonem, ale z ziołami bardzo ostrożnie, bo szalwia może zdominować cały smak. Uformować pieczeń, obłożyć plasterkami słoniny i ciasno obwiązać bawełnianą nicią. Brytfankę wysmarować masłem, ułożyć w niej pieczeń, obłożyć połówkami cebulek i pieczarkami (najlepiej, żeby były nieduże, większe trzeba przekroić na pół).

Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika i piec około 90 minut. Cielęcina jest delikatnym mięsem i łatwo wysycha, dlatego należy pieczeń często polewać rosołem i roztopionym masłem.

Po upieczeniu zdjąć nić, ale pozostawić słoninkę. Pokroić w nieco ukośne plastry, garniować cebulkami i pieczarkami z pieczenia. Podawać z ziemniakami.

Przepis Marii Procnerowej z Wołynia