



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - SzeF Kuchni (1320)

### **Perliczka z sosem jałowcowym**

Dla smaku lepiej nie przesadzić z ilością jagód jałowca.

#### **Składniki:**

- perlica , 1 szt.
- suszone jagody jałowca, 13 szt.
- wędzona słonina, 5 dag
- masło, 2.5 dag
- bulion, 125 ml
- sól spożywcza, 2 g

#### **Sposób przygotowania:**

Oczyszczoną i skruszałą perliczkę umyć, osuszyć i nasolić. Przetrzywać godzinę w chłodnym miejscu. Słoninę wędzoną pokrajać na kawałki i naszpikować nią pierś perliczki. Pół łyżki masła wymieszać z tłuczonym jałowcem (8 ziaren), włożyć do środka perliczki. Posmarować z zewnątrz oliwą i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika. Piec godzinę, często polewając sosem z pieczenia. Przygotować sos. Mąkę zarumienić z resztą masła, rozprowadzić rosołem. Dodać sos z pieczeni oraz utłuczonych 5 jałowcowych jagód.

