



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Pieczeń wieprzowa z cebulą

Pieczone mięso wieprzowe jest mniej wydajne od takiego samego mięsa uduszonego.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- wieprzowina , 1 kg
- sól, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 5 dag
- kminek, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Na pieczone z wieprzowiny wybierać mięso nietłuste, gdyż tłuszcz wytapia się w czasie pieczenia i z tego powodu pieczeń z tłustego mięsa jest mało wydajna. Mięso opłukać i nie luzując od kości wrastających w mięśnie oprószyć solą i mąką, osmażyć ze wszystkich stron lekko rumieniąc. Mięso przełożyć na brytfannę dopasowaną do Wielkości, oblać tłuszczem, posypać kminkiem i wstawić do piekarnika miernie gorącego. Piec około 1 godziny polewając sosem; sos skraplać wodą. Gdy mięso na wpół upieczone, dodać do sosu cebulę pokrajaną w krążki i lekko ją zrumienić. Miękkie mięso pokrajać w cienkie płyty w poprzek włókien, ułożyć na gorącym półmisku, przybrać cebulą i skropić sosem. Podawać z ziemniakami i kapustą kiszoną, brukwią lub burakami, kalafiolem, brukselką, fasolką szparagową.

