



Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Mostek cielęcy nadziewany

Dosyć trudne

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- żółtka, 2 szt.
- margaryna, 4 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 6 dag
- mostek, 1 kg
- tłuszcz, 7 dag
- bułka tarta , 2 łyżk.
- białka, 2 szt.
- posiekany koper, 4 łyżk.
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, rozdzielić dwie warstwy mięsa obrośnięte błonami (tak, jak się samo dzieli) tworząc „kieszęń”. Cienkim, ostrym nożem obłuzować wzdłuż każdą kość żebrową aż do nasady z obu stron, ostrożnie, by błon i mięsa nie poprzerywać. Zsunąć mięso z każdej kości, wyłamać ją w stawie, wyjąć; kręgosłup nadraubać w poprzek w wielu miejscach tak, aby łatwiej było porcjować go po upieczeniu. Sporządzić nadzienie: Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć. Posiekać koperek. Utrzeć żółtka z tłuszczem, dodać bułkę, rozetrzeć, dodać soli, przypraw, zielonego koperku. Ubić pianę, wymieszać z masą (nadzienie ma mieć gęstość ciasta biszkoptowego), jeżeli jest za rzadkie, dodać tartą bułkę. „Kieszęń” nałożyć nadzieniem i otwór zaszyć grubą igłą i nitką. Rozgrzać tłuszcz w brytwannie i włożyć mięso, oblać tłuszczem powierzchnię mięsa, wstawić do piekarnika i piec do miękkości podlewając sosem (około godziny); dolewać wody, gdy wyparuje z sosu; miękkie mięso wyjąć. Obracać sos z boków brytwanny, skropić wodą, rozgotować go. Mięso pokrajać w poprzek na kawałki grube na 1.5 cm, wraz z kością kręgosłupa (wkładając nóż w nacięcia kości); ułożyć w całość na długim półmisku, podać sosem. Podawać z ziemniakami i z sałatką, surówką, kompotem z borówek (brusznic) z chrzanem.

