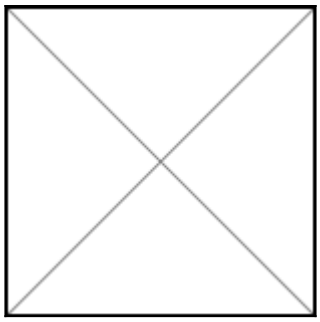

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Nerkówka cielęca nadziewana

Podawać z ziemniakami i marchewką z groszkiem, szpinakiem, gotowanymi warzywami z masłem, surówką.

Składniki:

- smalec, 4 dag
- bułka tarta , 2 łyżk.
- posiekany koper, 4 łyżk.
- gałka muszkatołowa, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- jajka, 2 szt.
- margaryna, 3 dag
- mleko, 3 łyżk.
- czerstwa bułka, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- nerkówka, 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, odrąbać wzdłuż kręgosłupa pikówkę, nadrąbać ostrożnie kręgosłup w wielu miejscach dla ułatwienia porcjowania po upieczeniu mięsa, wyjąć łukowatą kość żebrową. Sporządzić nadzienie: bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć. Tłuszcz rozetrzeć dodając po jednym żółtku, dodać zmieloną bułkę, koper siekany, sól, pieprz i startą na tarce gałkę, rozetrzeć. Ubić pianę, wyłożyć na masę żółtkową, przesypać bułką tartą i masę lekko wymieszać.W wiotkim płacie mięsa (w łacie) zrobić pomiędzy warstwami błon i mięśni kieszeń, podcinając błony aż do kości kręgowej. Kieszeń tę nadziać i zaszyć z 3 stron. Nadzienie można też włożyć w miejsce, gdzie była przyrośnięta nerka, założyć płat mięśni i przymocować go zaszywając igłą i mocną nitką dookoła, oprócz boku, który tworzy kręgosłup (wtedy nadzienie przyrządzić z połowy ilości podanej w przepisie). Powierzchnię mięsa posolić, mięso włożyć na silnie rozgrzany smalec, szybko obrumienić, przełożyć na dopasowaną wielkością brytfannę, dodać tłuszcz ze smażenia i trochę wody, i wstawić do miernie rozgrzanego piekarnika.Mięso upiec, podlewając sosem, odparowany sos uzupełniać wodą. Gdy mięso jest już miękkie, wyjąć i pokrajać szybko na porcje ostrym nożem, wkładając go w nadrąbane miejsca kręgosłupa; kość do końca przeciąć pobijając nóż młotkiem tak, aby każda porcja była wydana wraz z kością. Usunąć nitki. Mięso wyłożyć na półmisek i złożyć je w całość, polać sosem, podgrzać w piekarniku. Podawać z ziemniakami i marchewką z groszkiem, szpinakiem, gotowanymi warzywami z masłem, surówką.