

Wyśmienite sposoby na wieprzowinę

○ to pomysły – polędwiczka wieprzowa garniowana kremem z gorgonzoli, podana na krążkach opieczonej gruszki oraz roladki serwowane z ugotowaną na sypko kaszą nazywane jaskótczymi gniaздkami. Potrawy, wbrew pozorom, szybkie i łatwe do przygotowania.

Polędwiczka w szynce z kremem serowym

Składniki: 60 dag polędwicy wieprzowej, 8 bardzo cienkich plasterów szynki lub chudego boczku wędzonego, oliwa z oliwek, łyżka masła, dorodna gruszka, sól, pieprz, suszone pomidory do dekoracji

Krem: 2 łyżki twarożku mascarpone, 2 łyżki kremowej gorgonzoli, łyżka koniaku, sól, świeżo mielony biały pieprz

- Umyte mięso osuszamy ręcznikiem papierowym i kroimy w poprzek włókien na plastry grubości około 5-6 cm. Każdy kawałek owijamy cienkimi plasterkami szynki lub boczku wędzonego, oprószamy pieprzem.
- Na patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek i obsmażamy mięso przez 3-4 minuty z każdej strony. Zrumienione solimy i przekładamy do



żaroodpornego naczynia. Zalewamy pozostałym ze smażenia tłuszczem, wstawiamy do nagrzanego do temperatury 190°C piekarnika i zapiekamy przez 15-20 minut.

- Dorodną gruszkę kroimy na plastry, smarujemy z obu stron masłem, oprószamy pieprzem i solą, krótko obsmażamy na patelni. Patelnię przykrywamy, odstawiamy z ognia.

- Serki łączymy, dodajemy koniak i rozcieramy na puszystą masę. Doprawiamy do

smaku solą i białym pieprzem. Wyjęte z piekarnika mięso układamy na plasterkach gruszki. Każdą porcję dekorujemy kremem serowym i kawałkiem suszonego pomidora.

Podajemy gorące, na wygrzanych talerzach, z pieczonymi ziemniakami, bukietem warzyw i lampką czerwonego wina.

Jaskótcze gniazdka

Składniki: 60 dag mielonego mięsa wieprzowego (z topatki lub karkówki), ½ szklanki mleka, czerstwa kajzerka, 2 średnie cebule, 2 jajka surowe, łyżka mąki ziemniaczanej, 4 jajka ugotowane na twardo, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, 10 dag tartej bułki, 2 łyżki śmietanki kremówki, sól, pieprz, majeranek, tymianek, po ½ łyżeczki imbiru i gałki muszkatołowej, łyżka koncentratu pomidorowego, klarowane masło

- Kajzerkę moczymy w mleku i odciskamy. Cebule obieramy, drobno siekamy i przesmażamy na niewielkiej ilości masła klarowanego. Do mięsa dodajemy odcisniętą bułkę, przesmażoną cebulę, mąkę ziemniaczaną, sól, pieprz oraz pozostałe przyprawy (z przewagą majeranku), wbijamy jajka i całość wyrabiamy na jednolitą masę.
- Masę mięsną dzielimy na równe porcje, układamy na desce posypanej tartą bułką, dłońmi formujemy płaskie placki. Na środek każdego kładziemy całe jajko ugotowane na twardo, posypujemy posiekaną natką pietruszki. Mięso starannie zawijamy wokół jajka, podłużne roladki panierujemy w bułce tartej.
- Żaroodporne naczynie smarujemy sklarowanym masłem, kładziemy uformowane roladki i wstawiamy na 40 minut do gorącego, nagrzanego do temperatury 190°C piekarnika, od czasu do czasu skrapiamy zimną wodą lub polewamy powstałym sosem.



- Po tym czasie wysuwamy naczynie z piekarnika, mięso z wierzchu smarujemy śmietaną i pieczemy jeszcze przez 10 minut, by się pięknie zrumieniło.
- Gotowe roladki wyjmujemy na wygrzany półmisek, przekrawamy poprzecznie, tak, by żółtko było w środku, trzymamy w cieple. Sos spod pieczenia doprawiamy przecierem pomidorowym i niewielką ilością śmietany, gdy trzeba także solą oraz pieprzem. Roladki podane z kaszą ugotowaną na sypko pięknie wyglądają i znakomicie smakują. W tym wypadku kaszę nakładamy na talerze, wyrównujemy, robimy wgłębienia, wciskając szklankę dnem do kaszy i we wgłębienia nakładamy połówki roladek przekrojem do góry. Catość polewamy sosem.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu