

Odświętne danie w nowoczesnym stylu

Jak połączyć w świątecznej kuchni tradycję i nowoczesność? To nie jest trudne, wystarczy lekko zmodyfikować stylowe menu sięgając po nieco inne dodatki.

Delikatna wieprzowina z farszem grzybowo-orzechowym zanurzona w aromatycznym sosie ze słodką nutą z piernika, miodu i rodzynek, urozmaici niejedno rodzinne menu.

Pieczeń z polędwicy wieprzowej w sosie piernikowym

- **Składniki:** 60-70 dag polędwiczek wieprzowych (2 sztuki średniej wielkości), oliwa z oliwek, sól, pieprz, kilka cienkich plasterków boczku wędzonego, ½ szklanki bulionu
- **farsz:** 5 dag suszonych borowików, łyżka oliwy z oliwek, łyżka masła, mała cebula, 3 dag łuskanych orzechów włoskich, ząbek czosnku, łyżka posiekanej natki pietruszki, mała kromka chleba
- **sos:** szklanka piwa karmelowego, ½ szklanki wody z moczenia grzybów, 5 dag pokruszonego piernika bez lukru, garść rodzynek, łyżka masła, płaska łyżeczka przyprawy korzennej do piernika, 2 goździki, łyżka soku z cytryny, sól, pieprz, miód do smaku

- Przyrządzamy farsz: suszone borowiki dokładnie płuczemy, zalewamy 2 szklankami wody, odstawiamy do namoczenia. Następnie zagotowujemy, cedzimy, płyn zachowujemy (będzie potrzebny do sosu). W rondlu z grubym dnem rozgrzewamy oliwę z oliwek wraz z łyżką masła, wrzucamy posiekaną cebulę, podgrzewamy, aby się zeszkliła. Dodajemy posiekane grzyby i smażymy około 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Podsmażone łączymy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, rozkruszonym miąższem chleba i pozostałymi składnikami farszu. Dodajemy kilka łyżek płynu z moczenia grzybów. Całość mieszamy, przez chwilę trzymamy na ogniu i zestawiamy. Gdy masa lekko przestygnie wyrabiamy dłonią i, gdy trzeba, doprawiamy do smaku.
- Oplukane, osączone i pozbawione błon polędwiczki nacinamy wzdłuż (nie docinając do końca) i rozkładamy jak książkę. Płaty mięsa delikatnie rozbijamy tłuczkiem na grubość około 2 cm nadając im kształt prostokątów. Smarujemy oliwą z oliwek, oprószamy solą, pieprzem. Nakładamy warstwę farszu rozsmarowując go tak, aby brzegi pozostały czyste. Zwijamy w rulony, zaczynając od dłuższych boków. Uformowane roladki obkładamy plasterkami boczku wędzonego, spinamy lub obwiązujemy bawełnianą nicią. Układamy w żaroodpornym naczyniu (łączeniem do dołu), skrapiamy oliwą z oliwek,



podlewamy bulionem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 190°C. Pieczemy około 50-60 minut na złoty kolor. W trakcie pieczenia polewamy wytworzonym sosem. Gotowe wyjmujemy na ogrzany półmisek, przykrywamy folią aluminiową i pozostawiamy w ciepłym miejscu.

- W czasie, gdy mięso jest w piekarniku, przygotowujemy sos: pokruszony piernik zalewamy piwem, wrzucamy oplukane rodzynek, goździki, pozostawiamy na 20 minut do namoczenia. Gdy piernik zmięknie dodajemy trochę wody z moczenia grzybów, sypiemy przyprawę do piernika, całość mieszamy. W rondlu rozgrzewamy łyżkę masła, wlewamy piwo z dodatkami i gotujemy przez kilka minut stale mieszając. Łączymy z sosem spod pieczeni, doprawiamy do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i niewielką ilością miodu.
- Roladki kroimy w zgrabne porcje, przekładamy do sosu, chwilę podgrzewamy, by wszystkie smaki się połączyły.

Serwujemy z sosem jako dodatek do ugotowanego na sypko brązowego ryżu.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu