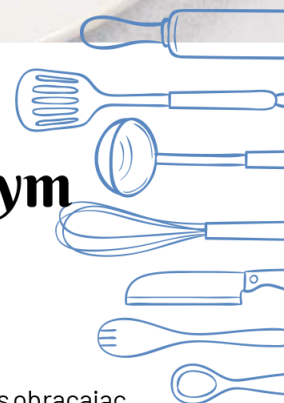




Grzegorz Noga,
Szef Kuchni restauracji
„Pałac Pawłowice” poleca:



Kawałek udźca pieczonego w piecu chlebowym z kluskami a'la kopytka i kapustą zasmażaną

Składniki

- Udziec wieprzowy
1 udziec wieprzowy
sól peklowana
woda
- Kapusta zasmażana
120 g kapusty kiszzonej z Bobrowy
10 g cebuli
8 g boczku
6 g mąki
majeranek
- Kluski a'la kopytka
ziemniaki
mąka ziemniaczana
jaja
sól
- Sos borowikowy
borowiki
śmietana
masto z Olesna
cebula
przyprawy (sól, pieprz)
natka pietruszki

Przygotowanie

Udziec peklujemy, a następnie moczymy w solance, co jakiś czas obracając. Obróbka termiczna polega na pieczeniu w piecu chlebowym przez kilka godzin - w zależności od wielkości (zamiast pieca chlebowego może być piekarnik). Należy przy tym pamiętać o regularnym polewaniu mięsa. Do naszego dania wykorzystujemy porcję około 200 g.

Kapustę kiszoną kroimy, zalewamy niedużą ilością wrzącej wody, dodajemy szczyptę cukru i gotujemy do uzyskania pożądanej miękkości. Pokrojony w kostkę boczek i cebulę podsmażamy na patelni obok, łączymy z mąką zrumienioną na jasnożółty kolor, rozprowadzamy z zimną wodą i zagotowujemy. Tak powstałą zasmażkę mieszamy z kapustą, a następnie całość doprawiamy szczyptą majeranku. Podajemy na ciepło.

Oczyszczone ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie, następnie odcedzamy, przegniatamy i lekko studzimy. Powstałą masę dzielimy na cztery równe części, po czym jedną wyjmujemy. Wolne miejsce uzupełniamy mąką ziemniaczaną. Wbijamy jaja (na kilogram ziemniaków 1-2 jaja w zależności od wielkości) i całość wyrabiamy na jednolitą masę, z której formujemy kopytka. Gotujemy we wrzącej i osolonej wodzie 2-3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię.

Cebulkę podsmażamy na maśle, dodajemy oczyszczone borowiki, przyprawiamy solą i pieprzem, a następnie wlewamy śmietanę. Gotujemy, aż śmietana zredukuje się do konsystencji sosu. Na koniec dodajemy posiekaną pietruszkę.

czas przygotowania: zależy od wielkości udźca, od 12 do 24 godzin | liczba porcji: 1

Pałac Pawłowice Pawłowice



Szlak kulinarny
Opolski Bifjy

