

POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W GARNITURKU Z OSCYPKA

(4 porcje, czas przygotowania 80 minut)

Połądwiczki wieprzowe umyć i oczyścić z błon, zamarynować w oliwie, czosnku, rozmarynie, tymianku, soli i pieprzu. Grilowane bakłażany rozłożyć na folii aluminiowej, tworząc z nich prostokąt. Bakłażany posmarować roztrzepanym białkiem, rozłożyć przysmażony na oliwie szpinak z czosnkiem i pieprzem. Połądwiczkę wcześniej przesmażoną na rumiany kolor posypać startym oscypkiem i zawinąć w rulon. Piec 15 minut w temperaturze 170°C.

W garnku roztopić połowę masła i obsmażyć cebulkę pokrojoną w kostkę, nie dopuścić by się zrumieniła. Wsypać ryż, dobrze obtoczyć w maśle i cebuli, aż ziarna będą szkliste. Podlać białym winem. Poczekać aż wino się wchłonie. Dodać bulionu i gotować do miękkości. Doprawić solą i pieprzem. Borowiki oczyścić, pokroić w plasterki i przesmażyć na maśle. Odlać tłuszcz, wlać śmietanę i dusić do uzyskania konsystencji sosu. Doprawić pieprzem i solą oraz posiekaną pietruszką. Potem dodać bundz. Wszystko dobrze wymieszać z wcześniej przygotowanym ryżem. Połądwiczkę pokroić na porcje, podawać z młodą marchewką, romanescem i sosem demi-glace.



280 g połądwiczki wieprzowej
320 g liści szpinaku
280 g bakłażana grilowanego
160 g oscypka
2 jajka
150 g ryżu
60 g masła
120 g wina białego
160 g borowików
150 ml śmietany 36%
40 g bundzu
120 ml sosu demi-glace
120 g romanescem – zielony kalafior
świeży rozmaryn
15 g czosnku
100 ml oliwy z oliwek
80 g cebuli
25 g naci pietruszki
8 szt. młodej marchwi
rozmaryn, tymianek, sól, pieprz

Sos demi-glace (maderowy)

50 g mąki

50 g masła

Wywar esencjonalny z mięsa pieczonego

Maggi

100 ml wina Madera

Sos demi- glace to sos otrzymywany w czasie pieczenia mięsa. Wykonać zasmażkę z mąki i masła, rozprowadzić zimnym wywarem, pod koniec połączyć z maderą. Sos ten podaje się do mięs wołowych, wieprzowych itp.