

JAGNIĘCINA HARNASIA

(4 porcje, czas przygotowania 90 minut)

Polędwiczki oczyścić z powięzi, podzielić na 4 porcje, zamarynować w miodzie (24 godz.). Boczek pokroić w cienkie plasterki. Polędwiczki krótko obsmażyć na oleju, lekko osolić, zawinąć w plastry boczku. Piec w piecu konwekcyjno-parowym 8 minut (parowanie z pieczeniem, temperatura 150°C)*; po upieczeniu pokroić w „skosy”. Ugotowane ziemniaki zemleć, świeże obrać, zetrzeć i odcisnąć; wymieszać ziemniaki oraz skrobię z odcisniętego płynu; doprawić solą; ugotować w osolonej wodzie kluski wielkości orzecha włoskiego. Bryndzę smażyć w niewielkiej ilości oleju do uzyskania skwarek. Połać nimi kluski.

** W warunkach domowych piec w piekarniku w temperaturze 170°C, na dole piekarnika ustawić blaszkę z wodą.*



800 g polędwiczki jagnięcej
150 ml miodu balsamicznego
z rozmarynem
300 g wędzonego boczku
100 ml oleju
600 g gotowanych ziemniaków
600 g surowych ziemniaków
300 g bryndzy
50 ml oleju
sól