

Tobołki oscypkowe

(4 porcje, czas przygotowania 160 min.)

Kotlety schabowe rozbić, oprószyć vegetą, pieprzem oraz słodką papryką, polewać delikatnie oliwą z obu stron, ułożyć jeden na drugim, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki. Mięso z udźca, wątróbkę oraz namoczoną w wodzie i odcisniętą bułkę zmielić. Do masy mięsnej dodać zeszlaloną cebulę, całe jajko, posiekaną natkę pietruszki i przyprawy (vegetę, pieprz, paprykę). Wszystko dokładnie wyrobić. Następnie dodać starty na tarce na małych oczkach oscypek. Na rozbite kotlety nakładać przygotowany farsz i związać nicią (dratwą) w formie „tobołka”. Uformowane „tobołki” układać na wyłożonej folią aluminiową oraz posmarowanej tłuszczem blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 40 min w temp. 180°C, od czasu do czasu polewając tobołki powstającym sosem. Podawać z zapiekаныmi jabłkami i sosem żurawinowym.



Tobołki

4 duże kotlety schabowe bez kości
300 g udźca gęsiego, 300 g wątróbki drobiowej, 100 g oscypka
czerstwa bułka pszenna
pęczek natki pietruszki
2 średnie białe cebule
2 jajka, 0.5 l oleju
sól wielicka
pieprz kolorowy
słodka papryka w proszku
vegeta

Zapiekane jabłka

4 średniej wielkości jabłka łąckie
konfitura z żurawiny (mały słoik)
cytryna
Z umytych jabłek wydrążyć gniazda nasienne, skropić je cytryną i napełnić konfiturą z żurawiny. Ułożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową i piec około 15 minut w temp. 180°C.

Sos

150 g żurawiny (może być mrożona)
1 średnie jabłko łąckie
1 szkl. czerwonego wytrawnego wina
50 g cukru
Z umytych i obranych jabłek usunąć gniazda nasienne, podzielić owoce na ćwiartki. Żurawinę wraz z jabłkami włożyć do rondla, zalać winem i gotować do momentu aż żurawina będzie miękka, a jabłka się rozpadną. Następnie wszystko przetrzeć przez sito, dodać cukier i jeszcze raz zagotować.