

## mostek cielęcy faszerowany

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**pieprz**

**sól**

**margaryna** ½ kostki

**jaja** 3 sztuki

**tarta bułka** 4 łyżki

**pieprz**

**sól**

**gałka muskatołowa**

**rodzynki** 5 dag

**cukier** 1 łyżeczka

**olej** 1 łyżka

**masło** 1 łyżka

**cielęcina** z mostka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mostka wyluzować kości w ten sposób, by utworzyła się spora kieszeń, w którą włożymy farsz. Mięso wypłukać, natrzeć solą i przyprawami, odstawić. Przyrządzić farsz: masło rozetrzeć na gładką masę, dodać odcisniętą bułkę i ucierając dodając kolejno po jednym żółtku. Następnie z białek ubić sztywną pianę, dodać do masy razem z tartą bułką i przyprawami oraz rodzynkami sparzonymi wrzątkiem i dobrze osączone. Masę wymieszać. Jeśli przy luzowaniu kości w kieszeni powstały dziury należy je zaszyć, zaszyć również otwór pozostawiając tylko szparę, przez którą będzie można włożyć nadzienie. Nałożyć, zaszyć, mięso posmarować z wierzchu oliwą i ułożyć na blasze do pieczenia z tłuszczem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec półtorej godziny.

