Piept de vițel umplut

130—140 Min.

Ingrediente 8 Porții

= Kotányi Produkte

1 bucăți	Piept de vițel
3 lingură	Grăsime de porc
	Apă, după cum este necesar

Pentru umplutură

250 g	Pâine albă fără coajă sau chifle de pâine
	Lapte
80 g	Unt
5 buc.	Ouă
0.5 linguriță	Pătrunjel, mărunțit
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Nucșoară măcinată

Pentru sos

2 lingură	Unt
1.5 linguriță	Făină
	Supă sau apă, după caz

Pregătire

1. Utilizând un cuțit lung, taie pieptul de vițel crud între partea superioară a cărnii și osul de dedesubt pentru a crea un „buzunar” suficient de mare pentru a fi umplut.
2. Pentru umplutură, înmoaie în lapte 250 de grame de chiflă sau pâine albă, fără coajă, stoarce-o bine și trece-o printr-o sită.
3. Apoi, bate 80 de grame de unt moale până când capătă un aspect de frișcă și amestecă treptat 2 gălbenușuri de ou, 3 ouă întregi și pâinea pentru a produce un amestec destul de moale. Condimentează cu sare după gust, puțină nucșoară rasă și o jumătate de linguriță de pătrunjel verde tocat.
4. Umple deschizătura din carnea de vițel cu acest amestec, leag-o strâns, condimentează bine cu sare și coace încet la cuptor timp de 2 ore, ungând-o frecvent.
5. Pentru a face acest lucru, pune pieptul de vițel într-o tigaie mare, cu partea bună în jos, adaugă 3 - 4 linguri de apă și 2 - 3 linguri de grăsime de porc topită și prăjește la foc moderat.
6. După ce a căpătat o culoare galben-aurie, întoarce carnea (cu partea bună în sus) și termină coacerea în timpul indicat, ungând-o frecvent cu propriul sos, până când capătă o culoare maro-aurie și are un strat glazurat plăcut.

SUGESTIE: Fierbe pieptul de vițel în cuptor la aproximativ 170°C (338°F) timp de 1 oră și 45 minute.

7. Dacă nu există suficientă apă în tigaie, există riscul să devină crocantă carnea, iar sosurile vor fi prea maronii. Asigură-te că adaugi puțină apă în tigaie în timpul preparării.
8. Pentru sosul de friptură, adaugă puțin unt de dimensiunea unei nuci în tigaie, adaugă 1½ linguriță de făină în timp ce se prăjește, apoi adaugă supă sau apă pentru a crea un sos subțire. Lasă-l să scadă timp de câteva minute.
9. Pentru a servi, taie pieptul de vițel umplut în felii groase și înconjoară-l cu sos de friptură, care trebuie strecurat.

SUGESTIE: Salata proaspătă și morcovii glazurați sunt acompaniamentul perfect!