



PERLICZKA PIECZONA FASZEROWANA

Składniki:

- perliczka surowa
- sól
- papryka ostra mielona
- majeranek suszony
- surowa słonina około 7-8 plastrów

Farsz do perliczki:

- 3 duże wątróbki z gęsi, kaczki lub indyka
- 1 duży pęczek pietruszki (bez łądyg) drobno pokrojonej
- 1 bułka kajzerka bezglutenowa namoczona w mleku
- 1 żółtko
- piana ubita z jednego białka
- szczypta cukru
- ostra mielona papryka

Przygotowanie farszu:

- wątróbkę, pokrojoną zieloną pietruszkę (bez łądyg) namoczoną w mleku bezglutenową bułkę kajzerkę (odsączoną), zmielić w maszynce lub *Thermomixie*
- do farszu dodać szczyptę cukru i ostrej papryki
- wszystko wymieszać z żółtkiem i ubitą pianą z białka

Wykonanie:

- perliczkę umyć, osuszyć i natrzeć solą, ostrą mieloną papryką i majerankiem
- perliczkę wypełnić przygotowanym farszem i zapiąć rozciętą perliczkę wykałaczkami
- spiąć nóżki i obłożyć całą perliczkę surową słoniną
- piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 1 godzinę stale podlewając perliczkę sosem, który wytworzył się podczas pieczenia
- podawać z ziemniakami, marchewką z groszkiem, szparagami lub mizerią

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarneho Marcina Szukaja – Członka Zarządu EUROTOQUES.