Perlica po staropolsku

Składniki:

- tuszka perliczki 1,3 - 1,5 kg,
- 15 dag słoniny (3-4 szerokie płaty, a resztę przygotować do szpilkowania),
- 2 dag bułki tartej,
- 10 dag masła,
- sól,
- pieprz,
- rozmaryn do smaku.

Sposób przygotowania:

Tuszkę perliczki opłukać i osuszyć, naszpilkować słoniną, od wewnątrz nasmarować masłem, posypać solą, pieprzem i rozmarynem od wewnątrz i zewnątrz, od zewnątrz obłożyć szerokimi plastrami słoniny i owinąć nitką. Odłożyć w chłodne miejsce na ok. 1 dobę. Piec w piekarniku w foremce lub naczyniu żaroodpornym w temp. 180°C ok. 1 godzinę. Pod koniec pieczenia, posypać tuszkę bułką tartą, zwiększyć temp. Do 230°C i polewać rozpuszczonym masłem. Piec do momentu aż skórka nabierze ciemno – złocistego koloru.

Informacje o potrawie:
• liczba porcji: 4,
• czas przygotowania: 90 min.,

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/perlica-po-staropolsku/

- stopień trudności: średniotrudne,
- kaloryczność: średniokaloryczne.