Perlica wenecka

Składniki:

- tuszka perliczki (1,2 - 1,3 kg)
- 4 dag masła lub margaryny
- 5 dag grubej słoniny w całości
- olej
- 1 szklanka białego wytrawnego wina
- 4-5 dużych pomidorów obranych ze skórki
- 2-3 goździki
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Umytą perliczkę natrzeć dokładnie solą i pieprzem, włożyć do głębokiego naczynia żaroodpornego (lub brytfanny), polać roztopionym masłem i 3-4 łyżkami oleju, dodać pokrojoną w kostkę słoninę, goździki, oprószyć odrobiną startej gałki muszkatołowej.
Podroby i szyję gotować osobno do miękkości w osolonej wodzie i wystudzić, z szyi wydzielić mięso i razem z podrobami drobno pokroić Perliczkę wstawić do

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/perlica-wenecka-2/

gorącego piekarnika i zrumienić na ostrym ogniu 230°C, po czym zmniejszyć płomień 180°C i dodać do mięsa pokrojone w cząstki pomidory oraz wcześniej przygotowane mięso z szyi i podroby. Całość podlać winem, przykryć folią aluminiową i dusić do miękkości polewając raz po raz sokiem spod pieczeni. Następnie zdjąć folię, przypiec mięso na złoty kolor, wyjąć z sosu (sos nie powinien być zbyt gęsty). Sos przecedzić przez sitko, odparować do konsystencji miodu, dodać przygotowane i rozdrobnione wcześniej podroby i mięso, doprawić solą, pieprzem i przelać do sosjerki. Upieczoną perliczkę podawać z przysmażoną na maśle duszoną marchewką lub fasolką szparagową, ewentualnie ze smażonymi pieczarkami oraz ziemniakami posypanymi natką pietruszki.

Przepis ze strony https://drosed.pl/przepis/perlica-wenecka-2/