

Perliczka pieczona z pomarańczami



Składniki:

- 1 perliczka,
- gałka muskatołowa,
- sok z cytryny,
- 2 szalotki,
- 2 pomarańcze,
- kilka łyżek twarogu homogenizowanego,
- 2 łyżki płynnego miodu.

Sposób przygotowania:

Perliczkę myjemy i osuszamy, solimy i pieprzymy z zewnątrz i wewnątrz. Szalotki obieramy i drobno siekamy, mieszamy z serkiem. Dopraviamy solą, pieprzem i szczyptą świeżo zmielonej gałki, po czym nadziewamy tą mieszanką perliczkę. Kładziemy perliczkę w brytfannie, dolewamy 1/2 szklanki wody i wstawiamy na pół godziny do nagrzanego piekarnika do 210°C. W tym czasie obieramy pomarańcze, rozdzielamy je na części. Teraz smarujemy perliczkę miodem i okładamy ją pomarańczami – jeśli na dnie brytfanny jest mało sosu, dolewamy jeszcze 1/2 szklanki wody. Pieczemy perliczkę dalsze 20 minut do pół godziny – powinna być zarumieniona, a mięso upieczone do kości (nakłuwamy mięso w udku i obserwujemy wypływający sos jeśli jest różowy, trzeba jeszcze piec, jeśli jest przezroczysty, perliczka jest gotowa). Wyjmujemy brytfannę, przykrywamy ją kawałkiem folii aluminiowej i

odstawiamy na 10 minut. Po tym czasie kroimy perliczkę na kawałki i układamy na ogrzonym półmisku, okładając kawałkami pomarańczy. Sos z brytfanki doprawiamy do smaku sokiem z cytryny i podajemy w sosjerce.