

Сердце запеченное

2 свиных или говяжьих сердца, 150 г копченого сала или грудинки, сливочное масло, 1 луковица, 5 горошин черного перца, немного муки, 3-4 ст. ложки сухого белого вина, 1 лимон.

Сердце тщательно промыть и сварить в подсоленной воде. Нашпиговать частью сала или грудинки.

Оставшееся сало нарезать и поджарить вместе с мелко нарезанным луком.

Положить нашпигованное сердце, залить частью бульона, в котором оно варилось, выложить на противень и подрумянить в умеренно нагретой духовке.

Готовое сердце нарезать ломтиками, а в соус добавить небольшое количество муки, лимонный сок и прокипятить.