

(odc.22) mieszanka pieczonych mięs

(Arrosto misto)

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.22)

ilość osób: **6**

trudność: **trudne**

Składniki

1 kaczka

łopatka wieprzowa (ok. 1 kg), z wyjętą kostką

antrykot lub rozbratel wołowy (ok. 1 kg), z kością

1 kurczak

Do przyprawienia kaczki i wieprzowiny

4 łodygi rabarbaru

peczek szalwii

kawałek imbiru

sól i pieprz

oliwa

Do przyprawienia wołowiny i kurczaka

duży peczek natki

1-2 cytryny

6 ząbków czosnku

sól i pieprz

oliwa

sznurek

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 300°C.

Przygotować kaczkę i wieprzowinę

Rabarbar pokroić na plasterki. Szalwię drobno pokroić. Nieobrany imbir pokroić na cienkie plasterki. Przełożyć wszystko do miski, dodać sporo soli i pieprzu, polać oliwą i wszystko razem wymieszać i ugnieść. Usunąć z kaczki tłuszcz znajdujący się wokół kupra. Nałożyć do brzucha mieszankę przypraw, zagiąć kuper do góry i przykryć fałdem skóry. Natrzeć kaczkę z wierzchu mieszanką przypraw. Skroić z wieprzowiny skórę ze słoniną i odłożyć na bok. Porozsuwać mięso palcami i w powstałe kieszonki wepchnąć przyprawy. Natrzeć mięso z wierzchu mieszanką przypraw. Mocno związać mięso 3-4 kawałkami sznurka. Skrojoną skórę naciąć w kratkę i wetrzeć sól. Wlać do brytfanny oliwę, rozgrzać i obsmażyć wieprzowinę ze wszystkich stron na złoto, zaczynając od strony, gdzie była skóra.

Przygotować wołowinę i kurczaka

Posiekać peczek natki w całości. Zetrzeć skórę z cytryny. Czosnek obrać, drobno pokroić, posypać solą i pieprzem, rozgnieść płaską stroną noża, przesiekać i rozetrzeć na miazgę.

Zmieszać natkę, skórkę cytrynową i czosnek, przesiekać razem, dodać sól i pieprz, skropić oliwą i wszystko razem wymieszać. Natrzeć wołowinę mieszanką przypraw, naciąć przy kości i wcisnąć tam przyprawy. Związać mięso 3-4 kawałkami sznurka, oprószyć solą i podsmażyć w brytfannie obok wieprzowiny. Od strony kupra wsunąć rękę pod skórę kurczaka i delikatnie oddzielić ją od mięsa. W powstałą kieszonkę włożyć mieszankę przypraw i rozprowadzić równomierną warstwą. Włożyć trochę mieszanki do brzucha i natrzeć nią też kurczaka od środka. Kilkakrotnie naciąć nogi kurczaka w poprzek. Posolić. Gdy wołowina i wieprzowina się obsmaży, dołożyć kaczkę i kurczaka do brytfanny. Wieprzowinę podeprzeć kostką wyjętą z mięsa. Słoninę jeszcze raz natrzeć solą i położyć z boku mięsa. Wstawić brytfannę do piekarnika, zmniejszyć temperaturę do 230°C i piec ok. 1 godziny 10 minut. Zajrzeć od czasu do czasu i połączyć sosem spod pieczenia.

© Jamie Oliver