Zając marynowany w piwie

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1485 razy.

Zając
10-12 dag słoniny
3 łyżki margaryny
łyżeczka soli
pół łyżeczki mielonego pieprzu
2 szklanki rosołu
szklanka słodkiej śmietanki lub skondensowanego mleka
2-3 butelki jasnego piwa

Zająca sprawić , ściągnąć skórę i usunąć wnętrzności. Opłukać , zalać piwem i odstawić w chłodne miejsce na 2 dni. Po tym czasie zająca wyjąć , odciąć tzw. przody i przeznaczyć do innych celów (np. do pasztetu). Resztę tuszki, tj. część grzbietową i tył, naszpikować posoloną słoniną, natrzeć solą i pieprzem, po czym obsmażyć w rozgrzanej margarynie. Przełożyć do brytfanny, podlać rosołem, przykryć i piec w nagrzanym piekarniku, podlewając od czasu do czasu wytworzonym sosem. Gdy zając będzie miękki, wlać śmietankę, chwilę jeszcze trzymać w piekarniku i przełożyć na ogrzany półmisek. Jako dodatki podaje się purée ziemniaczane, sałatkę z czerwonej kapusty i kompot z borówek.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD