
Udziec jeleni z brązowym sosem

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1285 razy.

Kuchnia węgierska

1 kg udź ca jelenia

pieprz

200 g wędzonego boczku

suszone jagody jałowca

sól

brązowy sos

Oczyszczone, umyte mięso naszpikować słupkami boczku, mocno posolić i posypać pieprzem. Brytfannę wyłożyć ok. 130g boczku pokrojonego w cienkie plastry, na to układać mięso, dodać jałowiec i piec wolno w piekarniku na złoty kolor. Polewać często powstałym sosem. Podawać z brązowym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD