

---

# Sarna pieczona z jabłkami 40 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1343 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg sarniny

6 dag masła

1 kg winnych jabłek,

sól i pieprz do smaku;

0,5 szklanki wody

Zaprawa:

1 pęczek włościszny bez kapusty

1 duża cebula

1 łyżka oleju

1 łyżka octu

1 listek laurowy

1 łyżeczka cukru

10 ziaren pieprzu

10 ziaren ziela angielskiego

10 ziaren jałowca

Na 2-3 dni przed przyrządzeniem pieczenia zrobić zaprawę. zetrzeć na tarce do jarzyn warzywa, zemleć pieprz, ziele angielskie i jałowiec, wszystko razem ugnieść tak, by puściło sok, dodać olej, cukier, ocet i pokruszony listek laurowy. Obłożyć tym mięso i odstawić w chłodne miejsce. Przed przyrządzeniem wyjąć mięso z zaprawy, osuszyć w ściereczce. W szybkowarze ; rozgrzać masło, obrumienić na nim sarninę, posolić i popieprzyć . Obłożyć połówkami oczyszczonych z gniazd nasiennych ` jabłek i wlać wodę. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 40 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD