
Sarnina z kurkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3590 razy.

Wlasnie jadlam u ciotki w Polsce sarnine z kurkami. Bylo to niesamowicie pyszne.

Obsmazyc kawalki sarniny (np. 1 kg) na bardzo goracej patelni na malej ilosci oleju, az brazowe ze wszystkich stron. Umiescic w garnku. Zalac patelnie szklanka bialego wina, zeszkrobac, dodac do garnka z miesem. Dodac drobno posiekana (jedna srednia) cebule zeszkzona na masle. Podsmazyc kurki (ile sie ma, najlepiej 1 litr albo wiecej) na masle, dodac szklanke rosolu, dwie lyzki pietruszki posiekanej, dusic az mieso bedzie bardzo miekkie. Podawac z mlodymi ziemniakami.

O rany, ale pyszne!!!

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)