

---

# Sarnina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3509 razy.

Sarny akurat nigdy nie robilem, wiec podaje za "Polska kuchnia myśliwska" Hanny Szymanderskiej.

Najlepszy z sarny jst comber a potem udziec. Z zeberek i lopatek robi sie pasztety, potrawy i gulasze. Starsze sarny musza dlugo kruszec w skorze, potem mieso marynuje sie w slabym occie lub winie z dodatkiem przypraw. Polecany tymianek, majeranek, rozmaryn. Mlode sztuki moga kruszec krocej, wystarczy je wymoczyc przez 12 godz. w mleku slodkim, kwasnym lub maslance, albo nawet wcale nie marynowac. I jeszcze moja uwaga -- sarna jak wszelka dziczyzna ma mieso malo tluste, a nadto tluszcz obrastajacy mieso w dzczyźnie sie zwykle odrzuca, bo nie jest smaczny. Nie nalezy wiec przy przyzadzaniu zalowac tluszczu, daje sie orientacyjnie ok. 200 g. tluszczu na 1 kg. miesa. Dobrze tez jest naszpikowac słonina.

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Wladyslaw Los)