

---

# Sarnina

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3368 razy.

Sarny akurat nigdy nie robiłem, więc podaje za "Polska kuchnia myśliwska" Hanny Szymanderskiej.

Najlepszy z sarny jest comber a potem udziec. Z zeberek i lopatek robi się pasztety, potrawy i gulasze. Starsze sarny muszą długo kruszyć w skorze, potem mięso marynuje się w słabym occie lub winie z dodatkiem przypraw. Polecany tymianek, majeranek, rozmaryn. Młode sztuki mogą kruszyć krocej, wystarczy je wymoczyć przez 12 godzin w mleku słodkim, kwaśnym lub masłance, albo nawet wcale nie marynować. I jeszcze moja uwaga -- sarna jak wszelka dziczyzna ma mięso mało tłuste, a nadto tłuszcz obrastający mięso w rzeczywistości się zwykle odrzuca, bo nie jest smaczny. Nie należy więc przy przyrządzaniu zalać tłuszczem, daje się orientacyjnie ok. 200 g. tłuszczu na 1 kg. mięsa. Dobrze też jest naszpikować słoniną.

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