
Zrazy zawijane z sarny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2798 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz.

800 g sarniny na pieczen,

150 g słoniny,

150 ml bulionu miesnego,

150 ml czerwonego wytrawnego wina,

1 lyzka maki,

sol, pieprz.

Farsz:

150 g combra sarniego,

80 g swiezych prawdziwkow,

1 cebula,

1 lyzka masla,

1 lyzka tartaj bulki.

1. Pieczen oczyszcic, umyc, osuszyc i pokroic skosnie w poprzek wlokien na 4

podluzne kawalki. Kazdy z nich rozbic mocno tluczkiem, osolic, doprawic pieprzem. Slonine pokroic w cienkie plasterki.

2. Comber umyc, pokroic na kawalki, przepuscic przez maszynke. Grzyby oczyszcic,

umyc i bardzo drobno posiekac. Cebule obrac, drobno posiekac i zrumienic na

masle. Wszystkie wymienione skladniki polaczyc, dodac tarta bulke i starannie wymieszac.

3. Przygotowane zrazy smarowac farszem, zwinac ciasno, oblozyc plasterkami słoniny i zwiazac mocno bawelniana nicia.

4. Ulozyc w rynience i dusic na wolnym ogniu 30 min., obracajac zrazy w miare

ich rumienienia.

5. Zrumienione, obsypac maki, podlac winem i bulionem, po czym dusic pod przykryciem na malym ogniu, do miakkosci (ok. 1,5 godz.).

6. Podawac z kasza perlowa we wlasnym sosie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)