
Zajac

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1320 razy.

Wyłowawszy starannie zająca, porąbać go w kawałki, tak aby został w całości, mięso nie było naruszone tylko kości poprzetręcane, po czym go posolić i naszpikować świeżą słoniną. Zasmażyć masła w brytfannie, a gdy się zacznie rumienić, wlać kilka łyżek śmietany, włożyć zająca i piec, polewając go ciągle, bo na częstym polewaniu zależy dobre jego upieczenie. Jeżeli zając jest młody, to się w godzinę upiecze, długo pieczony wyschnie i jest niesmaczny. Zając po upieczeniu powinien mieć kolor wątróbki, wtenczas jest dobry; jeżeli jest po upieczeniu koloru ciemnego, to będzie suchy i niesmaczny. Gdy już upieczony i zrumieniony, wlać w brytfannę dobrej kwaśnej śmietany, zagotować parę razy z sosem od zająca, polać go nim, zająca wyjąć na półmisek, a sos podać osobno w sosjerce. Aby zając miał ładny połysk, można, kładąc go do brytfanny, natrzeć zajęczą wątróbką. Jeżeli zając nie świeży, można w masło do pieczenia wcisnąć trochę cytryny i włożyć grudkę cukru.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"