Zając

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1213 razy.

Wyżyłowawszy starannie zająca, porąbać go w kawałki, tak aby został w całości, mięso nie było naruszone tylko kości poprzetrącane, 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 zająć 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.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"