
Comber sarni i jeleni

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1511 razy.

Chcąc comber sarni przechować dłuższy czas, trzeba go owinąć płótnem, umaczanym w przegotowanym z korzeniami i wystudzonym occie i wynieść do piwnicy; latem trzeba jeszcze obłożyć lodem, najlepiej w koszyku, z którego woda uciekać mogła. Jeżeli sarni comber ma być świeżo pieczony, to go choć na jeden dzień skropić octem, lub włożyć w kwaśne mleko, potem naszpikować, następnie posolić i piec na różnie lub w brytfannie, polewając ciągle masłem. W końcu zagotować masła z mąką, wlać kilka łyżek śmietany i tym smarować pieczeń a nabierze połysku. Comber nie powinien się długo piec, bo wyschnie. Sos podaje się osobno w sosjerce. Comber sarni nie rąbie się w kawałki tak jak zając, tylko położony na półmisek kraje się z obu stron w ukośne plasterki. Comber jeleni piecze się w ten sam sposób, jak sarni, tylko trzeba go poprzednio dobrze zbić i piec dłużej.

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