
Potrąwka z dzika

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1443 razy.

Wziąć kawał mięsa z dzika, wymyć czysto, nastawić krótko jak na potrawkę i gotować do miękkości. Następnie zasmażyć masła z mąką, rozprowadzić bulionem, dodać kaparów, trochę białego pieprzu (kajeny), wlać madery; jeżeli się chce aby sos był kwaskowaty, można cytryny wcisnąć , wsypać trochę cukru, zaprawić dla koloru karmelem, zagotować i wydać . W ogóle sos powinien być pikantny.

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