
Jeleń

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1458 razy.

Polowania na jelenie odbywają się już w sierpniu i wtedy też mięso z niego jest najsmaczniejsze i najtłuszczej. Aby było kruche trzeba go dobrze zbić i zamarynować na 4 do 7 dni w rosole niezbyt kwaśnym z octem, cebulą, korzeniami i jałowcem. Przyrządzać można go w najrozmaitszy sposób, jak wołowinę, a więc pieczeń, polędwicę, zrazy kotlety etc. Bardzo dobra jest sztufada na zimno; przyrządza się jak wołowa.

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