Potrawka z jelenia po niemiecku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1361 razy.

Wziąć bruścik jeleni lub mięso od karku albo z łopatki, zapeklować na kilka dni z cebulą i korzeniami, a potem posolić, natrzeć tłuczonymi korzeniami jak: pieprzem, tymiankiem i jałowcem, posolić i dusić w rondlu z cebulą i kawałkami cienko pokrajanej słoniny. Gdy się trochę obrumieni wlać kilka łyżek rosołu i szklankę czerwonego wina, dodać ze 20 suszonych śliwek, jedno jabłko pokrajane w kostkę, z 10 ziarnek orzechów włoskich połupanych w cząstki i dwie łyżki czarnego tartego chleba. Niech się to wszystko dusi razem, aż mięso będzie miękkie, a sos się wysadzi. Potem pokrajać je w kawałki i oblać tym sosem na półmisku, obłożywszy potrawkę kładzionymi kluskami lub knedlami.

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