
Potrąwka z jelenia po niemiecku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1150 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 rosółu i szklanę czerwonego wina, dodać ze 20 suszonych śliwek, jedno jabłko pokrajane w kostkę, z 10 ziarenek 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, obłożwszy potrawkę kładzionymi kluskami lub knedlami.

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