
Zrazy z jelenia

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1240 razy.

Pokrajać kawałki podłużne z pieczeni lub polędwicy jeleniej, zbić mocno, posolić, opieprzyć, naszpikować słoniną, otaczać w mące i dusić na maśle z cebulą. Gdy się obrumienia, wkrajać kilka pieczarek, zalać szklanką czerwonego wina, dodać dwa bobkowe liście, które potem odrzucić, dusić jeszcze półtorej godziny. Można je także robić ze śmietaną, w takim razie zamiast winem podlać rosółem i pół szklanką kwaśnej śmietany.

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