Filet z jelenia

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1334 razy.

Kawałek dobrze skruszałej polędwicy z jelenia pokrajać w plastry grubości palca, zbić je pałką, naszpikować słoniną, opieprzyć , skropić cytryną i złożywszy jeden na drugim, pozostawić na lodzie przez kilka godzin. Na kwadrans przed podaniem ułożyć je na rozpalonym maśle na brytfannie, przykryć papierem i wstawić do bardzo gorącego pieca na 10 minut. Na półmisku ułożyć na każdym kawałek masła sardelowego lub szczypiorkowego, a osobno w sosjerce podać sos rumiany, kaparowy lub ?poivrade?.

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