
Filety z jelenia z buraczkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1280 razy.

Z combru lub połędwicy jeleniej porobić filety podłużne małe i naszpikować wędzoną słoninką. Ukrajać z bułki grzanecki w serduszka i obsmażyć na klarowanym maśle. Zrobić purée z gotowanych buraków, zaprawić masłem, cukrem, cytryną i solą, usmażyć na rozpalonym maśle jak befsztyki. Ułożyć buraczki na środku półmiska, wokoło układać przekładane grzaneckami, połączyć mocnym bulionem zagotowanym z maderą i podać.

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