
Pieczeń sarnia ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1291 razy.

Zalać na kilka dni naprzód pieczeń sarnią rosołem z cebuli i korzeni: przed użyciem wyżyłować, zbić pałką, posolić i naszpikować słoniną, a potem piec w piecu, polewając najpierw samem masłem, a przy końcu kwaśną śmietaną. Przed dopieczeniem obsypać ją lekko mąką, polać jeszcze kilka razy, aby się skórka z wierzchu zapiekła i wydać pokrajaną. Można także zamiast piec w piecu, dusić pieczeń w rondlu z korzeniami, jarzyną i cebulą. Zalać ją kieliszkiem spirytusu, od którego mięso bardzo kruszeje, a gdy już miękka i obrumieniona, zalać ją pół litrem kwaśnej śmietany, rozbitej z ćwierć łyżką mąki. Wydając, sos przecedzić przez sito, oblać pieczeń po wierzchu, a resztę podać w sosjerce. Pieczeń taka jest smaczniejsza i kruchsza niż pieczona w piecu.

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