
Comber sarni ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1313 razy.

Zamarynowany w rosole comber sarni wyżyłować , posolić , naszpikować słoniną i piec w piecu przez 2 godziny, polewając z początku masłem, a gdy już na wpół upieczony, kwaśną śmietaną zmieszaną z sosem z pod combra. Na kwadrans przed wydaniem obsypać go lekko mąką, polać jeszcze kilka razy i wydać tak samo pokrajany i ugarniowany jak poprzedni.

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