
Siekanka z sarny lub z innej zwierzyny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1403 razy.

Z pozostałej upieczonej zwierzyny lub z gorszych części sarny, jak z karku, boczków, z żeberek, które trzeba udusić z cebulą i korzeniami, można przyrządzić smaczną siekanke na śniadanie lub jako ?entremets? przy obiedzie. Mięso uduszone, obrawszy z kości, posiekać dość grubo i włożyć w następujący sos: zrobić rumianą zaprażkę z łyżki mąki i masła, rozprowadzić szklanką bulionu, wlać pół kieliszka madery, wsypać szczyptę pieprzu zwykłego i angielskiego, muskatołowej gałki, wcisnąć trochę soku z cytryny i włożwszy posiekane mięso, podduścić tak długo, aż się sos wysadzi. Siekanka powinna być gęsta tak jak paszteciki. Można do niej dołączyć jeszcze pół łyżeczki sosu Cabul. Wydając, na wierzchu pokłaść jaja sadzone, a naokoło obłożyć grzankami.

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