Siekanka z sarny lub z innej zwierzyny

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1468 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 siekankę 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, muszkatołowej gałki, wcisnąć trochę soku z cytryny i włożywszy posiekane mięso, poddusić tak długo, aż się sos wysadzi. Siekanka powinna być gęsta tak jak paszteciki. Można do niej dolać jeszcze pół łyżeczki sosu Cabul. Wydając, na wierzchu pokłaść jaja sadzone, a naokoło obłożyć grzankami.

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