
Potrąwka z sarny ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1223 razy.

Udusić z jarzynami, cebulą i korzeniami wyjętą z rosółu łopatkę lub przodki sarnie, podlewać po trochu rosółem aby się nie przypaliła. Gdy już miękkie pokrajać w kawałki, sos przefasować i zaprawić ć wierć litrem kwaśnej śmietany rozbitej z łyżeczką mąki, wrzucić garść wymoczonych kaparów, a włożwszy mięso podduścić razem. Wydając, obłożyć potrawkę knedlami, kładzionymi kluskami lub krokietami z kartofli.

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