
Zając po polsku ze śmietaną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1407 razy.

Zamarynowanego na parę dni wprzód zająca wyżyłować ostrym nożykiem z błon, naszpikować słoninką, a obłożwszy talarkami jarzyn i korzeniami pozostawić przez kilka godzin w zimnym miejscu. Na pół godziny przed upieczeniem odrzucić jarzynę i cebulę, posolić zająca i położyćwszy na wierzchu parę kawałeczków masła, piec go w gorącym piecu na brytfannie, podlewając często. Gdy już jest na dopieczeniu oblać go ćwierć litrem kwaśnej, śmietany rozbitej z pół łyżeczką mąki, a gdy się śmietana na wierzchu zrumieni, pokrajać go jak poprzednio, polać sosem, a osobno podać sałatę zimową lub zieloną wedle upodobania.

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