Zając po wiedeńsku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1328 razy.

Wyjętego z rosołu i wyżyłowanego zająca posolić, naszpikować gęsto słoniną i piec w piecu obłożywszy plasterkami cebuli i jarzyn. Dodać całych korzeni jak parę ziarnek jednego i drugiego pieprzu, trochę tymianku dwa lub trzy gwoź dziki, dwa bobkowe liście, kilka ziarnek jałowcu, łyżkę masła i kilka łyżek rosołu. Zamiast rosołu można wlać pół szklanki białego wina, a zając będzie smaczniejszy; polewać często zająca, aby się zrumienił. Gdy po godzinie lub pięciu kwadransach zając upieczony, pokrajać go jak poprzednio podałam, trzymać w cieple, a sos przefasować, zaprawić pół łyżeczką mąki, wlać wraz ze smakiem dwie łyżki ugotowanych kaparów, jeśli za mało kwaśny wcisnąć trochę soku z cytryny i polać tym sosem, który powinien być dość gęsty, zająca na półmisku. Obłożyć go makaronem włoskim lub kluskami kładzionymi.

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