

---

# Zając do zimnej zastawy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1248 razy.

Upiec w piecu zająca jak zwykle a w pierw przygotować następujący farsz: przodek, łopatki, wątróbkę i kawałek słoniny udusić z jarzynami, cebulą i korzeniami. Gdy mięso już miękkie i od kości odstaje, obrać go i dodawszy cztery wymoczone w wodzie i obrane z ości sardele, przepuścić dwa razy przez maszynkę i przefasować przez sito. Potem utrzeć dobrze cztery ugotowane na twardo i przefasowane żółtka z czterema łyżkami świeżej oliwy, dwoma łyżkami francuskiej musztardy, wymieszać z farszem, wcisnąć soku z cytryny do smaku i dodać trochę białego pieprzu. Zimnego zająca pokrajać jak zwykle, ułożyć na półmisku, posmarować grubo tym farszem i oblać po wierzchu bardzo gęstym bulionem; aby się utworzyła lśniąca powłoka. Kości z nóg ugarniować zieloną sałatą. Takiego zająca podaje się? z sałatą majonezową, do śniadania zamiast majonezu, lub do zimnej kolacji, albo na wielkich przyjęciach do zimnej zastawy czyli tak zwanego bufetu.

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