?Civet de liévre? (potrawka z zająca)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1455 razy.

Potrawkę taką można robić gdy jest kilka przodków z zajęcy, lub jeśli z combra przyrządza się filety, to uda tylne użyć na potrawkę. Porąbać je na surowo w drobne kawałki, dodać płucka, serce i wątróbkę z zająca, które potem pokrajać w paseczki, posolić , opieprzyć i dusić w rondlu na maśle z 20 deka pokrajanej w kostkę wędzonki i garścią drobnych szarlotek. Gdy się trochę obrumieni posypać pieprzem i papryką, włożyć dwa bobkowe liście, które potem odrzucić , zasypać pół łyżką mąki i rozprowadzić szklanką czerwonego wina, a potem przykryć i dusić tak długo, aż mięso będzie zupełnie miękkie. Jeśli Sos za gęsty, dolać parę łyżek rosołu i wydać z ryżem, który przyrządzić tak, jak do wątróbek z drobiu. Kto chce można wkrajać także kilka pieczarek.

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