

---

# Dzik

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1360 razy.

Mięso z dzika można przyrządzać w ten sam sposób co i z wieprza tj. na świeżo lub marynowane z solą i salami. Ponieważ jednak dzik ma swój właściwy nieprzyjemny odór przyrządzając na świeżo, trzeba go wpierw włożyć na 68 dni do rosółu, dodając dużo korzeni i cebuli i często w nim mięso przewracać . Najlepszy rosół do dzika jest następujący: Na 10 kilo mięsa wziąć 2 litry wody, pół litra octu, garść jałowcu, garść pieprzu, kilkanaście gwoź dzików, 6 liści bobkowych, dwa ząbki utartego czosnku, cztery cebule, tyleż marchwi, pietruszki i selerów pokrajanych w talarki i pół skórki okrojonej z jednej, cytryny zagotować razem, a gdy wystygnie zalać tym rosółem mięso z dzika, przycisnąć denkiem i ciężarkiem i postawić w zimnem miejscu.

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