
Comber z dzika pieczony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1434 razy.

Zabajcowany comber z dzika obrać z wierzchniego tłuszczu, naszpikować słoniną, posolić i piec w piecu przez 1 1/2 godziny polewając z początku masłem, a gdy się obrumieni, dodać pół szklanki białego wina, obsypać mąką i oblać litrem kwaśnej śmietany. Pokrajać w cienkie ukośne plastry po obu stronach kości grzbietowej. Podać do niego kapustę czerwoną lub sałatę.

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