

ROSÓŁ MYŚLIWSKI

Wpisany przez Dana

środa, 28 marca 2007 21:46 - Poprawiony środa, 28 marca 2007 21:47

1/2 kg dziczyzny (okrawki z zająca, kuropatwy, królika), 4 szklanki wywaru wołowego, 1 szklanka wina, 1 szklanka koniaku, 15-20 dkg słoniny, 15 dkg masła, pieprz, sól do smaku

Dziczyznę obsmażyć na stopionej słoninie, podlać wywarem mięsnym, dodać wino i ugotować do miękkości. Mięso wyjąć, oddzielić od kości, pokrajać w paseczki i powtórnie włożyć do rosółu. Dodać koniak, tłuszcz oraz sól i pieprz do smaku.

wg „Kuchni myśliwskiej” pod red. Marceli Mottlove