

Sarnina

Dodany przez patryshia

Sarny akurat nigdy nie robiłam, więc podaje za &Polska kuchnia myśliwska& Hanny Szymanderskiej.

Najlepszy z sarny jst comber a potem udziec. Z zeberek i lopatek robi sie pasztety, potrawki i gulasze. Starsze sarny musza dlugo kruszec w skorze, potem mieso marynuje sie w slabym occie lub winie z dodatkiem przypraw. Polecany tymianek, majeranek, rozmaryn. Młode sztuki moga kruszec krocej, wystarczy je wymoczyć przez 12 godz. w mleku słodkim, kwasnym lub maslance, albo nawet wcale nie marynować. I jeszcze moja uwaga -- sarna jak wszelka dziczyzna ma mieso malo tluste, a nadto tluszcz obrastajacy mieso w dziczyźnie sie zwykle odrzuca, bo nie jest smaczny. Nie nalezy wiec przy przyzadzaniu zalowac tluszczu, daje sie orientacyjnie ok. 200 g. tluszczu na 1 kg. miesa. Dobrze tez jest naszpikowac słonina.

