

Sarnina

Dodany przez patryshia

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

Najlepszy z sarny jest comber a potem udziec. Z zeberek i lopatek robi się pasztety, potrawki i gulasze. Starsze sarny muszą długo kruszyć w skorze, potem mięso marynuje się w słabym occie lub winie z dodatkiem przypraw. Polecany tymianek, majeranek, rozmaryn. Młode sztuki mogą kruszyć krócej, wystarczy je wymoczyć przez 12 godzin w mleku słodkim, kwaśnym lub masłance, albo nawet wcale nie marynować. I jeszcze moja uwaga -- sarna jak wszelka dziczyzna ma mięso mało tłuste, a nadto tłuszcz obrastający mięso w dziczyźnie się zwykle odrzuca, bo nie jest smaczny. Nie należy więc przy przyrządzaniu załować tłuszczu, daje się orientacyjnie ok. 200 g. tłuszczu na 1 kg. mięsa. Dobrze też jest naszpikować słoniną.

