

Płuca sarnie w kwaśnym sosie

Płuca i serce, włoszczyzna,
1 cebula,
1 listek laurowy,
ćwierć łyżeczki tymianku,
10 ziarenek pieprzu,
sól,
50 g masła,
1 łyżka mąki,
2 ząbki czosnku,
3-4 korniszony,
sok z połowy cytryny,
pół łyżeczki cukru,
1 szklanka gęstej,
kwaśnej śmietany.

Umyte płuca i serce włożyć do garnka razem z włoszczyzną, listkiem, pieprzem i tymiankiem, zalać osoloną wodą, gotować ok. pół godziny. Wyjąć, osączyć na sicie, pokroić w cienkie paski.

Zrobić zasmażkę z masła i mąki, dodać roztarty z solą czosnek, rozprowadzić wywarem (ok. 1,5 szklanki) i stale mieszając gotować ok. 10 minut. Dodać drobno pokrojone korniszony, cukier, sok z cytryny, płuca, doprawić solą do smaku, dusić na małym ogniu ok. 15 minut. Pod koniec duszenia wlać śmietanę.

Hanna Szymanderska, Polska Kuchnia Myśliwska