

Sarnie podroby w sosie.

Składniki:

- wątróbka,
- płuca i serce sarny,
- 25 dag włoszczyzny,
- 2 dag masła,
- 1 dag mąki,
- 4 ziarna ziela angielskiego,
- 2 - 3 goździki,
- sól i cukier do smaku,
- ocet.

Sposób wykonania :

Wątróbkę, płuca i serce oblać trochę octem, żeby spłukać krew, wymyć w wodzie.

Płuca i serce przełożyć do rondla, zalać zimną osoloną wodą, dodać pokrojoną włoszczyznę i gotować do miękkości.

Wątróbkę ugotować osobno.

Podroby pokrajać w duże plastry.

Przygotować zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić wywarem z podrobów, wlać łyżkę octu z krwią, dodać utłuczone przyprawy, cukier i sól do smaku i znów podgotować.

Podawać z ziemniaczanym purée.