

Sarnina z kurkami

Obsmażyć kawałki sarniny (np. 1 kg) na bardzo gorącej patelni na małej ilości oleju, aż zbrązowieje ze wszystkich stron.

Umieścić w garnku.

Zalać patelnię szklanką białego wina, zeskrobać, dodać do garnka z mięsem.

Dodać drobno posiekaną (jedna średnią) cebulę zeszkloną na maśle.

Podsmażyć kurki (ile się ma, najlepiej 1 litr albo więcej) na maśle, dodać szklankę rosółu, dwie łyżki pietruszki posiekanej, dusić aż mięso będzie bardzo miękkie.

Podawać z młodymi ziemniakami.