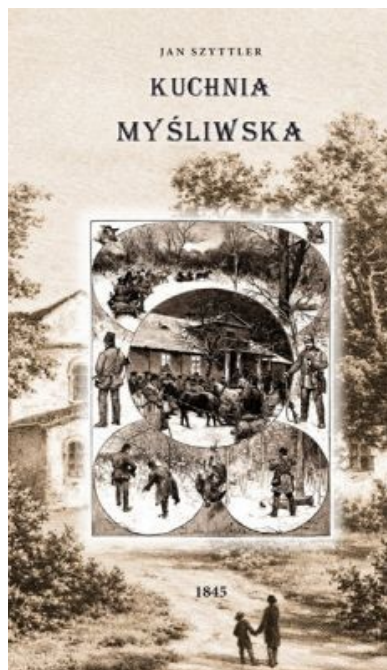


Kuchnia myśliwska



Cena: 64,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Szyttler Jan
Format:	130x225
ISBN	978-83-61889-60-1
Rok wydania	2012

Opis produktu

Kuchnia myśliwska. Jan Szyttler, czyli na łowach: dla uśmierzenia głodu, dogadzając oraz najdelikatniejszemu smakowi z dodaniem rad i przepisów do urządzenia ubitej zwierzyny czworonożnej lub ptactwa, tudzież przygotowania naprędce posiłku z wybranych rozmaitych drobnych części zwierzyny. Reprint oryginału wydane w 1845 r.

Praktyczny podręcznik kulinarny dla amatorów łowów i ich kuchmistrzów: zbiór niepowtarzalnych receptur i przepisów, niektóre bardzo oryginalne, np. łapy niedźwiedzie na zimno, mózgi z łosia lub sarny.

Poradnik: 1) jak przygotować się do łowów (zabierać ze sobą bułki bardzo posilne do zapaśnej torby myśliwskiej, wykonane z ciasta drożdżowego z farszem zajęczym oraz napój zdrowy na łowach, z imbiru, kandyzowanego cukru, cytryn oraz drożdży zalanych wodą; 2) jak skonstruować przenośny kominek (autor zamieszcza w książce dokładny opis konstrukcji z rysunkiem).

Przewodnik po łownej zwierzynie: sarny, dziki, niedźwiedzie, zajęce, łosie, jelenie, danielę, żubry, bobry i niezliczone gatunki dzikiego ptactwa.

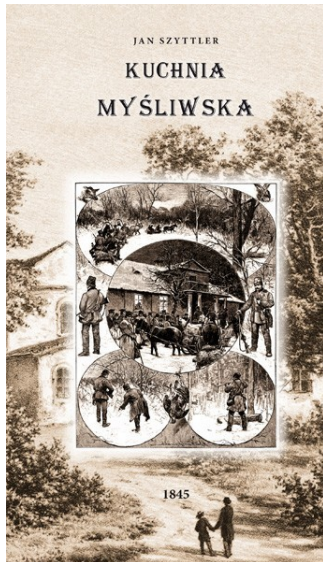
Opis pozycji:

Oprawa twarda, zadrukowana wyklejka

Ilość stron 161+23 stron

ISBN: 978-83-61889-60-1

Galeria



— 161 —

Zraziki ze zwierzyny z rożna, na przedce	129
Przepiórki z rusztu	129
Przepiórki tuszone na przedce	130
Śnieguły	131
Jemietuski pieczone	131
Pardwy pieczone ze śliadziem	132
Bataliony z bulonem pomidorowym	133
Jarzębki młode, przyrządzone sposobem bażantów z truflami i parmażanem w ryżu z biszamelem	134
Pardwy z szarlottą	136
Jajecznia sadzona w mózgach łosich	136
Siekanie z wątróbek zwierzęcych do oliwy i octu	138
Trufle pieczone do masła młodego	139
Pasternak smażony	140
Napój zdrowy na łowach	142
Kindziuk wędzony z werchłaków	144
Grzyby myśliwskie	145
Kominek myśliwski składany	153
Rycina wyobrażająca kominek	155



— 134 —

utuszyć; na wydaniu dodać w proporcji sosu krótkiego, aby zalać tylko potrawę a jeśliby sos zrobiony był słaby, dodać nieco suchego bulonu zwyczajnego.

Bulon pomidorowy, w listkach, jakby karty robiony, suchy, bardzo długo konserwować się może w słoikach, jak marmulada, lecz stać powinien na zimnie zawsze obowiązany, aby nie wietrział. O jego przysposobieniu pisałem już w uprzednich moich dziełach.

**JARZĘBKİ MŁODE,
PRZYRĄDZONE SPOSOBEM
BAŻANTÓW Z TRUFLAMI
I PARMANEM W RYŻU
Z BISZAMELEM**

Młode jarzębki, oczyściwszy, wytrzeć zupełnie z wilgoci, zawiąć każdy osobno w papier masłem podzinygowany i odpieklszy, poodbierać piersi czyli mięso białe, które położyć tymczasem na talerzu a kostki utłukszy na miążę, wygotować z nich smak zupełnie, odcodzić na sito, a później przez serwetę, włożyć truflę do tego smaku i wlać nieco madery, i wygotować na sos