

# Comber z sarny w sosie piwno - miodowym

Składniki:

1. Do przygotowania combra:

- comber
- oliwa z oliwek
- cytryna
- przyprawy: pieprz, jałowiec, ziele angielskie, rozmaryn, sól
- kieliszek brandy
- masło

2. Na sos:

- dwie łyżki miodu
- ok. szklanki piwa
- cytryna
- masło
- mąka
- przyprawy: sól, pieprz, szczypta cynamonu i mielonych goździków

Wykonanie:

Mięso starannie oddzielić od kręgosłupa, usunąć białe powięzi, umyć i zamarynować w oliwie z dodatkiem cytryny i przypraw bez soli i brandy. Zostawić na 1 - 2 dni w chłodnym miejscu. Następnie usmażyć na mieszaninie masła i oliwy najpierw na ostrym ogniu, a następnie dosmażyć na małym (jeżeli ktoś woli krwiste mięso, może smażyć krócej). Na koniec posolić i wlać brandy. Podpalić i zaczekać, aż alkohol się wypali. Zdjąć z patelni i pokroić w plastry. Trzymać w cieple.

Miód rozpuścić w piwie, zagotować z przyprawami. Zrobić jasną zasmażkę z łyżki mąki i masła. Połączyć z piwem i miodem. Dodać soku z cytryny i odrobinę soli. Wyrównać smak w taki sposób, aby sos był słodko - kwaśny z aromatem piwa, o aksamitnej konsystencji. Za dużo piwa spowoduje, że będzie gorzkawy.

Comber podawać na sosie z ziemniakami i dodatkiem np. borówek, żurawin, kiszanej cebuli, papryki, ewent. surówki.