

# Faszerowana sarnia łopatką

Farsz dziczyzny,  
przyrządzony ze 100 g mięsa sarny.  
1 sarna łopatką,  
ok. 1 l surowej zalewy z czerwonego wina,  
100 g peklowanego ozora bez skórki,  
pokrojonego w cienkie paski,  
1/2 strąka zielonej papryki,  
oczyszczonego z pestek i ścianek wewnętrznych,  
grubo posiekanego,  
8 cienkich plastrów świeżej słoniny (10x20 cm),  
50 g masła,  
1 posiekana cebula.  
Do sosu:

200 ml zalewy,  
1/2 łyżeczki mielonego pieprzu,  
2 łyżki pasty pomidorowej,  
4 łyżki esencji z dziczyzny.

Przyrządzić farsz i trzymać go w chłodnym miejscu. Odrąbać dolną kość łopatki. Mięso włożyć na 24 h do marynaty, po czym wyjąć i osuszyć, zdjęć żylastą skórę zewnętrzną. Ostрым, spiczastym nożem odciąć mięso od kości i rozkroić jeszcze trochę (nie przecinając na wylot), aby kawałek zrobił się jak najszerzy. Gdyby jednak powstała w mięsie dziura, należy podłożyć od wewnątrz cienki płat mięsa odkrojony z innego miejsca, jako łatę. Do farszu domieszać ozorek i paprykę. Rozłożyć farsz wzdłuż formowanej pieczeni. Łopatkę zrolować, owinąć słoniną i związać nicią. Piekarnik rozgrzać do 180°C. W brytfannie rozpuścić masło, aż się zapieni, i obsmażyć mięso ze wszystkich stron. Rozłożyć obok mięsa siekaną cebulę. Wstawić do piekarnika i piec 60 min. Gotową łopatkę wyjąć i trzymać w ciepłe. Przepieczoną zalewę wlać do sosu, dodać pieprz, pastę pomidorową i esencję z dziczyzny, wygotować do połowy objętości. Sos podać oddzielnie. Z łopatki przed podaniem zdjęć nitki. Dodatki: puree z kasztanów jadalnych i nadziewane gruszki.