

Gulasz z sarny lub jelenia

50 dkg udźca lub łopatki bez kości,
tłuszcz,
2 dkg mąki,
8 dkg cebuli,
15 dkg jabłek kwaśnych, 4 dkg dżemu śliwkowego,
5 dkg migdałów,
2 dkg tartego razowego chleba,
100 ml octu,
200 ml wody, sól,
jałowiec,
rozmaryn,
pieprz do smaku.

Mięso umyć, wyżyłować, pokrajać w kostkę, zalać wrzącym octem wymieszanym z wodą i przyprawami, pozostawić w chłodnym miejscu na 2 godziny. Następnie osuszyć, posypać przyprawami i mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym tłuszczu razem z obraną i opłukaną oraz pokrajaną w kostkę cebulą, skropić wodą i dusić na małym ogniu pod przykryciem. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki, dodać do mięsa pod koniec gotowania razem z migdałami, dżemem, chlebem i przyprawami. Podawać z ziemniakami drażonymi i surówkami.