

# Medaliony z sarny

- 1 comber sarny (ok. 1,5 kg) 10 dag słoniny wędzonej
- 1 /2 szklanki oleju
- sól, pieprz, tymianek

do potrawki:

- 15 dag mieszanki marchwi i pietruszki
- 1 nieduża cebula
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 3 dag mąki
- 1 /2 I rosółu (z kostki)
- 1 /2 szklanki ciężkiego czerwonego wina
- 15 dag wątróbki z kurczaka
- 20 dag grzybów (leśnych)
- 10 dag migdałów obranych ze skórki
- 1 pęczek zielonej pietruszki
- sól, pieprz
- olej, masło
- liść laurowy

Mięso odkroić ostrym nożem od kości, oczyścić z błon, pokrajać w plastry, rozbić, umyć, osuszyć, gęsto naszpikować cienkimi paskami słoniny, oprószyć tymiankiem, solą, pieprzem, posmarować olejem. Mięso odkroić ostrym nożem od kości, oczyścić z błon, pokrajać w plastry, rozbić, umyć, osuszyć, gęsto naszpikować cienkimi paskami słoniny, oprószyć tymiankiem, solą, pieprzem, posmarować olejem. Następnie spiętrzyć, zapakować w folię aluminiową i włożyć do lodówki na 1-2 dni. Kręgosłup rozdzielić na kręgi i obsmażyć je na oleju, dodać przecier pomidorowy, pokrajaną w plasterki marchew, pietruszkę oraz cebulę i smażyć na ostrym ogniu (odparować sok), po czym oprószyć mąką i smażyć przez dalsze kilka minut. Następnie podlać warzywa rosółem, przyprawić solą, pieprzem, liściem laurowym, przykryć, gotować przez 3--4 godziny na bardzo wolnym ogniu, po czym precedzić przez sitko, połączyć z winem i zagotować. (Wywar warto sporządzić tego dnia, kiedy przygotowujemy mięso i przechować go w lodówce.) Wątróbkę oraz obrane grzyby pokrajać w kostkę, migdały w paski, po czym oprószyć pieprzem i przysmażyć na maśle (1 łyżka). Nie należy smażyć dłużej niż 6-8 minut, gdyż w przeciwnym razie wątróbka stanie się twarda. Przyrządzony wcześniej sos podgrzać i dodać go do warzyw w takiej ilości, by powstała półpłynna potrawka (sos nie powinien jednak "zagłuszyć" smaku warzyw). Następnie wsypać do potrawki drobno posiekaną natkę pietruszki, przyprawić do smaku solą oraz pieprzem, podgotować i odstawić w ciepłe miejsce. Mięso wyjąć z lodówki i usmażyć z obu stron na oleju z marynaty (gdyby było go zbyt mało - dolać zwykłego oleju). Najlepiej, jeśli mięso usmaży się "po angielsku" (na krwisto). Usmażone medaliony umieścić na ogrzonym talerzu, obłożyć potrawką i podawać z dodatkiem pieczonych ziemniaków lub dżemu z jagód, dzikiej róży, ewentualnie z gruszkami gotowanymi w winie. Gorący sos podać osobno w sosjerce.