

Pieczeń kasztelańska z sarny

Składniki:

- 1 kg mięsa z udźca samy (jednolity, zwarty kowale),
- 15 dag marchewki,
- 5 dag pietruszki,
- 10 dag cebuli,
- 10 dag tłuszczu,
- 50 g czerwonego, wytrawnego wina,
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego,
- sól, pieprz, mąka.

Zalewa:

- po 5 dag marchewki, pietruszki i selera,
- 10 dag cebuli, parę ziaren ziela angielskiego,
- 1-2 listki laurowe,
- 1 łyżeczka majeranku,
- 200 ml octu winnego, 400 ml wody.

Przygotować zalewę: wodę zagotować z octem, obranymi i pokrajanymi w talarki warzywami oraz przyprawami, ochłodzić. Mięso umyć, osączyć z wody, włożyć do emaliowanego naczynia, wlać ochłodzoną zalewę, naczynie przykryć i wstawić do chłodnego miejsca (do +TC) na 2-3 dni. Po wyjęciu z zalewy mięso osączyć. Marchewkę i pietruszkę umyć, oczyścić, opłukać, pokrajać w wąskie paski i tymi paskami naszpikować mięso wzdłuż włókien, posolić, oprószyć pieprzem, lekko obsypać mąką i obsmażyć na tłuszczu ze wszystkich stron i całość przełożyć do brytfanny. Mięso posypać obraną i drobno pokrajaną cebulą. Piec skrapiając początkowo wrzącą wodą, później wytworzonym sosem. Miękkie mięso wyjąć, pokrajać na porcje w poprzek włókien. Doprawić sos: sporządzić jasnozłotą zasmażkę i zagęścić nią sos, dodać koncentrat pomidorowy i wino, chwilę pogotować, doprawić do smaku solą i pieprzem, włożyć porcje pieczeni, podgrzać. Do pieczeni podawać ziemniaki, kluski domowe, buraczki zasmażane, zieloną sałatę lub cykorię.