

Pieczeń lub comber sarni pieczony

- ok. 1,5 kg łopatki bez kości lub comber z kością,
- kilka plasterów słoniny,
- 2 łyżki smalcu,
- po kilka ziaren jałowca i pieprzu,
- sól

Mięso obrać z błon i usunąć ścięgna.

zaprawa : marchewka, cebula, pietruszka, seler, łyżka oleju, łyżka octu, kilka ziaren ziela angielskiego, listek bobkowy, łyżeczka cukru.

Zaprawa : marchew, pietruszkę i seler zetrzeć na tarce, cebulę pokroić w półtalarki, dodać pokruszone przyprawy, olej, cukier i ugniatać ręką, aż puszcza sok. Przygotowane mięso obłożyć zaprawą, ułożyć w dopasowanej wielkością kamiennej (szklanej) misce i odstawić do lodówki na 2-3 dni. Po tym czasie usunąć zaprawę, natrzeć mięso solą, pieprzem i utłuczonym jałowcem, naszpikować słoniną. W brytfance rozgrzać tłuszcz, włożyć mięso, polać tłuszczem i wstawić do gorącego piekarnika.

Piec ok. 2 godzin, polewając tłuszczem z pieczenia. Wyparowany sos uzupełniać wodą. Gdy mięso jest upieczone i miękkie, pokroić je : pieczeń w poprzek włókien na cienkie plastry, które w kolejności krajania ułożyć na podłużnym półmisku, a z combra skrajać mięso z obu stron kości i podzielić na dość grube, nieco skośne kawałki, które złożyć w całość na kości. Podawać palone tłuszczem z pieczenia, z ziemniakami, śliwkami w occie, czerwona kapusta.