

Pieczeń rzymska z sarniny

Składniki:

- 30-40 dag skruszonego mięsa bez kości (mogą być okrawki) z sarniny, jelenia lub daniela,
- 30 dag mięsa wieprzowego (może być boczek),
- 6 dag tłuszczu,
- 5 dag czerstwej bułki,
- 1 jajko,
- 5 dag cebuli,
- 1-2 ząbki czosnku,
- tarta bułka, sól, pieprz.

Przygotowanie:

Umyte mięso pokrajać na kawałki i zemełć przez maszynkę razem z namoczoną w mleku lub wodzie czerstwą bułką i obraną cebulą. Do masy dodać jajko, roztarty z solą czosnek; doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wyrobić (wymieszać) wszystkie składniki. Z wyrobionej masy uformować wałek, obtoczyć w tartej bułce, włożyć do brytfanny wysmarowanej tłuszczem, resztę tłuszczu dobrze rozgrzać i polać nim uformowany wałek z mięsa. Brytfannę z pieczenia wstawić do nagrzanego piekarnika i piec skrapiając początkowo wrzący wodą, później wytworzonym sosem. Upieczoną pieczeń wyjąć i pokrajać w grube plastry. Porcje podawać polane wytworzonym sosem z ziemniakami, kaszą perlową, buraczkami zasmażanymi, czerwoną kapustą, surówkami. Można też podawać na zimno jako przystawkę lub przygotować smakowite kanapki. Wówczas pieczeń po wyjęciu z brytfanny ochłodzić, wstawić do chłodnego miejsca w celu ostudzenia i tuż przed podaniem porcjować.