

## Pieczony udziec sarni.

- 1 udziec sarni wagi około 2 kg, oczyszczony z błon
- 1-1/2 łyżeczki pieprzu,
- 1/2 łyżeczki tymianku 10 rozgniecionych jagód jałowca
- 4-5 plastrów świeżej słoniny 10 x 20 cm
- 30 g masła
- 1 duża obrana i posiekana cebula
- 2 pęczki włośczonej oczyszczonej i drobno pokrojonej
- 1 pęczek siekanej zielonej pietruszki
- 50 ml czerwonego wytrawnego wina
- 3 łyżki stopionego masła

Sos:

- 100 ml soku wiśniowego
- 50 g pokruszonego razowego chleba
- 1/8 l czerwonego wina
- 1/4 łyżeczki rozgniecionych ziaren kolendry
- 3 łyżki ekstraktu z dziczyzny
- sól i pieprz
- 200 g wiśni

Piekarnik rozgrzać do 240° C. Z udźca odjąć końcówkę kości, mięso natrzeć pieprzem, tymiankiem i jałowcem, obłożyć plastrami słoniny i dobrze obwiązać.

W dużej brytfannie rozgrzać masło, włożyć udziec i odciętą kość, dodać cebulę, włośczonej i pietruszkę. Zamieszać, aby wszędzie dotarło masło. Wstawić brytfannę do piekarnika i piec 25 minut. Następnie zmniejszyć temperaturę do 185° C i piec jeszcze 30 minut, często polewając sosem. Udziec zalać winem i piec kolejne 30 minut, często polewając. Zdjąć plastry słoniny (jeżeli udziec ma się zrumienić), równomiernie polać mięso stopionym masłem, nadal piec, polewając. Wyjąć po 30 minutach. Przełożyć udziec na rozgrzany półmisek i wstawić do wyłączzonego piekarnika z uchylonymi drzwiczkami.

Kość wyrzucić. Sos wraz z jarzynami przetrzeć przez sito i z powrotem wlać do brytfanny. Dodać sok wiśniowy, pokruszony razowy chleb, wino i kolendrę. Gotować, mieszając, aż zgęstnieje, a wtedy dodać ekstrakt z dziczyzny. Przyprawić solą i pieprzem, wrzucić wiśnie.