

Sarnina w czerwonym winie

- 20 g cebuli
- 50 g marchwi
- 1,2 kg udźca z sarny
- 500 ml czerwonego wina
- 1 liść laurowy
- 5 jagód jałowca
- 1,5 łyżki planty
- 10 dag tłustego boczku w plastrach
- 125 ml śmietany
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka borówek (ze słoika)
- szczypta startej skórki z cytryny
- szczypta cukru
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać, posiekać. Marchew oczyścić, pokroić w kostkę. Mięso umyć, osuszyć. Wino zagotować z 500 ml wody, liściem laurowym, jałowcem, 1/4 łyżeczki soli i warzywami. Wystudzić.

Do marynaty włożyć mięso, odstawić na dwa dni w chłodne miejsce, często odwracać. Mięso wyjąć, osączyć.

Doprawić solą i pieprzem, obsmażyć na plancie.

Wyjąć, zawinąć w boczek, dusić pod przykryciem około 70 minut, podlewając marynatą.

Wyjąć, usunąć boczek.

Sos przetrzeć, 0,5 l zagotować ze śmietaną, zagęścić mąką.

Dodać borówki, skórkę i cukier.

Pieczeń podawać z sosem.