

Staropolska pieczeń z sarny

Składniki:

- 1 kg mięsa z udźca sarniego,
- 5 dag słoniny,
- 2-3 dag mąki,
- 5 dag smalcu, pół szklanki gęstej śmietany,
- 5 dag cebuli, sól, pieprz.

Zalewa:

- 200 ml octu winnego,
- 400 ml wody,
- 10 dag cebuli,
- po 5 dag marchwi, pietruszki i selera,
- 3-4 ziarna ziela angielskiego,
- 1-2 listki laurowe,
- 2 ząbki czosnku.

Przygotować zalewę: umyte, oczyszczone i opłukane jarzyny pokrajać w plasterki, obgotować w wodzie, dodać ocet i przyprawy, zagotować, ochłodzić, dodać roztarty czosnek. Mięso umyć, osączyć z wody, włożyć do emaliowanego garnka, zalać ochłodzoną zalewą, naczynie przykryć i wstawić do chłodnego miejsca (do +7°C) na 2-4 dni. Po wyjęciu mięso osączyć z zalewy, powycierać ściereczką, natrzeć solą, pieprzem i wstawić do chłodnego miejsca na parę godzin. Słoninę pokrajać w słupki i naszpikować mięso. W patelni z silnie rozgrzanym tłuszczem obsmażyć poprószone mąką mięso i całość przełożyć do brytfanny dodać obraną i pokrajaną w kostkę cebulę. Brytfannę z mięsem wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec pod przykryciem skrapiając początkowo wrzącą wodą, później wytworzonym sosem. Upieczone mięso wyjąć, pokrajać w plastry w poprzek włókien, przechować w ciepłym miejscu. Pozostałą mąkę rozprowadzić w śmietanie i dodać do sosu, chwilę pogotować, doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać porcje mięsa polane sosem z dodatkiem makaronu (wstążek), kaszy gryczanej, ziemniaków, buraczków zasmażanych, sałatki z czerwonej kapusty, zielonej sałaty.