

Sztuka mięsa z sarny zapiekana

Składniki:

1 kg przodków z sarny,
25 dkg włoszczyzny (bez kapusty),
5 dkg cebuli,
mały listek laurowy,
1 - 2 ziarna ziela angielskiego,
sól,
pieprz,
1 - 2 goździki.

Sos:

4 łyżki utartego chrzanu,
5 dkg masła,
3 dkg mąki,
100 - 120 ml lekko kwaśnej,
gęstej śmietany,
1 szkl. rosołu,
2 żółtka,
1 łyżeczka cukru,
sól.

Sposób przyrządzenia:

Skruszałe mięso umyć, osączyć z wody, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą i gotować powoli około 1 h. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać i włożyć do częściowo miękawego mięsa. Obraną cebulę naszpikować goździkami, zrumienić na płycie lub patelni, dodać do wywaru z gotującym się mięsem, posolić i dalej gotować. Miękkie mięso wyjąć, przestudzić, podzielić na porcje.

Część rosołu przeznaczyć do sporządzenia sosu, pozostałą część wykorzystać jako doskonałą zupę (rosół) z makaronem lub do sporządzenia innej zupy (jako wywar).

Przygotować sos: z masła i mąki sporządzić jasną zasmażkę, rozprowadzić szklanką rosołu, dodać chrzan, cukier i pogotować około 5 min., doprawić do smaku.

Żółtka wymieszać ze śmietaną, dodać do sosu, podgrzać (nie wolno gotować). Mięso ułożyć w naczyniu ogniotrwałym, polać sosem chrzanowym tak, aby każdy plaster mięsa był nim przykryty, skropić lekko roztopionym masłem, wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać do momentu lekkiego zrumienienia powierzchni sosu.

Podawać z puree z ziemniaków, zieloną sałatą.