

Szynka z sarny na roźnie

Przyprawy, zioła mielone, majeranek, tymianek, estragon, ruta, cząber, bazylia, kolendra, melisa, jałowiec, goździki, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz.

Bejca, zmiądzony czosnek, pokrojona w krążki cebula i cytryna, owoce po nalewce, oliwa.

Ponadto do polewania, czerwone wytrawne wino, piwo porter, słodka śmietana.

Szynkę z kością wyżyłować, opłukać i osuszyć, gęsto ponakłuwać ostrym wąskim nożem, natrzeć solą, mieszaniną ziół i zmiądzonym czosnkiem.

Wąskie paski wędzonego boczką, natrzeć solą, ziołami i czosnkiem i gęsto naszpikować szynkę.

W kamiennym naczyniu wygnieść składniki bejcy i dokładnie obłożyć szynkę, bejcować 3 doby w chłodnym miejscu.

Piec w żeliwnym naczyniu pod przykryciem w piekarniku o temp 250 st, do średniej miękkości, często podlewać bejcą i wytworzonym sosem.

Nadziać na rożen, posypać lekko przyprawami, polać piwem i opiekąć nad żarem, polewając winem, a na końcu śmietana zmieszana z przyprawami, opiecz na jasno brązowo.

Wydawać na półmisku w całości, niech biesiadnicy sami mają przyjemność odkrawania smakowitych porcji.

Podawać z sosem żurawinowym, ziemniakami, lub kluskami i surówkami.

Podobnie można przyrządzić szynkę z warchlaka lub cielaka jelenia.

A co by szlachetny puszczański zwierz nie myślał, że go psi jedli, konieczny na obie nogi kusztyczek myśliwskiej nalewki.