

Udziec sami pieczony w cieście

Składniki:

- około 2 kg udźca z sarny (jednolity zwarty kawałek)
- 4-5 goździków
- pół łyżeczki zielonej kolendry
- 1 ząbek czosnku
- 10 dg tłuszczu
- sól
- pieprz.

Ciasto:

- 25 dg mąki
- szczypta soli.

Zalewa:

- 300 ml octu
- 600 ml wody
- po 6-8 ziaren ziela angielskiego i pieprzu
- 3-4 goździki
- 2-3 listki laurowe.

Sposób przygotowania:

Przygotować zalewę: wodę zagotować z przyprawami, octem i ochłodzić. Mięso umyć, osączyć z wody, włożyć do emaliowanego lub porcelanowego naczynia, wlać ochłodzoną zalewę i wstawić do chłodnego miejsca (do +7oC) na 3-4 dni. W tym czasie mięso parę Tary odwrócić, aby równomiernie zamarynowało się. Po wyjęciu z zalewy mięso osączyć, powycierać ściereczką, natrzeć mieszaniną złożoną z soli, rozartego czosnku, zmiażdżonych goździków, pieprzu, kolendry i pozostawić w chłodnym miejscu (naczynie przykryć) na 12 godzin. Przygotować ciasto: mąkę przesiać przez sito, dodać szczyptę soli i wodę, wyrobić ciasto gęstości ciasta pierogowego, rozwałkować placek grubości palca. Na środku placka położyć mięso, dokładnie je okleić, brzegi ciasta zlepzić i położyć na wysmarowanej tłuszczem blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 2 godzin. Gdy mięso będzie miękkie wyjąć je z piekarnika, ochłodzić, zdjąć ciasto, ochłodzić. Ochłodzony udziec wstawić na parę godzin do lodówki, aby stężał. Przed podaniem do jedzenia mięso pokrajać w cienkie plasterki, ułożyć na półmisku, przybrać marynowanymi gruszkami i papryką, zieloną pietruszką.

Źródło: Alfreda Pietrow "Łowiec Polski"