

Udziec sarni pieczony

SKŁADNIKI:

Mięso:

2 kg udźca sarniego z kością

marynata do sarniny

1/5 kg tłustego boczku wieprzowego lub słoniny

1 cebula

1/2 selera

4 ząbki czosnku

1/4 litra czystego bulionu z kości

3 łyżki smalcu

2 łyżki mąki żytniej

1/5 litra kwaśnej pełnotłustej śmietany

sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso dokładnie umyć i osączyć z wody, wyfiletować.

Wyfiletowane mięso włożyć do emaliowanego lub szklanego naczynia (może być również ze stali kwasoodpornej), zalać marynatą i odstawić do lodówki (lub w chłodne miejsce o temperaturze nie przekraczającej + 6 stopni C) na trzy dni. Mięso przewracać w marynacie dwa razy dziennie (rano i wieczorem).

Do nagrzanego (250 st. C) piekarnika włożyć kość i opiekać ją aż będzie ciemno-brązowa. Przełożyć kość do garnka, zalać 1/2 litra wrzącej wody i gotować pod przykryciem na małym ogniu do odparowania połowy płynu (szumując).

Mięso wyjąć z lodówki przynajmniej na 1 godzinę przed pieczeniem (powinno dojść do temperatury pokojowej, inaczej może być twarde i łykowate), osączyć i wytrzeć do sucha, naszpikować pokrajany w słupki (zamrożonym) boczkiem lub słoniną i czosnkiem, natrzeć pieprzem a następnie oprószyć mąką. Na patelni silnie rozgrzać smalec i obsmażyć mięso z wszystkich stron.

Seler pokrajać w kostkę i obgotować w osolonej wodzie, a cebulę pokrajać w pół talarki.

Piekarnik nagrzać do temperatury 250 stopni C. Mięso przełożyć do ogniotrwałego naczynia (lub brytwany), włożyć seler i cebulę, piec pod przykryciem, polewając bulionem i wytworzonym sosem, aż mięso będzie miękkie (około 2 do 3 godzin).

Po upieczeniu mięsa wyłączyć piekarnik i pozostawić w nim mięso, jeszcze około 15 minut (mięsko „dojdzie” i będzie bardziej soczyste).

Wytworzonym gorącym sosem, zahartować śmietanę i połączyć z resztą sosu (nie gotować), doprawić solą i grubo mielonym pieprzem.

Przed podaniem pokroić mięso w poprzek włókien na plastry (o grubości około 2 cm) i połączyć przygotowanym sosem.