

Udziec sarni wędzony

SKŁADNIKI:

3 kg udźca sarniego z kością
marynata do sarniny
1/10 kg tłustego boczku wieprzowego lub słoniny
8 ząbków czosnku
sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso dokładnie umyć i osączyć z wody. 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 dwa, trzy dni. Mięso przewracać w marynacie dwa razy dziennie (rano i wieczorem).

Boczek (lub słoninę) pociąć w słupki i zamrozić.

Wyjąć mięso z marynaty i dokładnie osuszyć.

Wędzić w chłodnym rzadkim dymie (do 30°C) przez trzy dni.