

Ziemniaki nadziewane sarnią sztuką mięsa

Składniki:

Ok. 1 kg mięsa sarniego z kością,
1 pęczek włośczonej,
1.2 kg średniej,
jednolitej wielkości ziemniaków,
sól,
pieprz,
tłuszcz do wysmarowania brytfanny lub blaszki.

Nadzienie:

20 dkg cebuli,
10 dkg tłuszczu,
1 dkg mąki,
1 szkl. gęstej śmietany,
3 żółtka,
sól.

Zalewa:

100 ml octu winnego,
300 ml wody,
10 dkg cebuli,
po parę ziaren ziela angielskiego i pieprzu,
2 - 3 listki laurowe.

Sposób przyrządzenia:

Przygotować zalewę: wodę zagotować z obraną i pokrajaną w plasterki cebulą, przyprawami i octem, ochłodzić. Mięso umyć, osączyć z wody, włożyć do emaliowanego naczynia, wlać ochłodzoną zalewę, naczynie przykryć i wstawić do chłodnego miejsca na 2 - 3 dni. Po wyjęciu z zalewy mięso opłukać pod bieżącą wodą, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą i gotować na małym ogniu. Gdy mięso będzie miękkawe, dodać oczyszczone i umyte warzywa, posolić i dalej gotować do miękkości. Ugotowane mięso wyjąć, ochłodzić (wywar wykorzystać do sporządzenia zupy). Mięso pokrajać bardzo drobno. Przygotować nadzienie: cebulę obrać, pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć na złoty kolor na tłuszczu, dodać śmietanę wymieszaną z mąką, zagotować, ochłodzić, dodać żółtka, doprawić do smaku solą, wymieszać. Ziemniaki obrać, umyć, wydrążyć środki tak, aby ścianki były dość cienkie, posolić, wytrzeć bibułą z wilgoci. Do wydrążonych ziemniaków włożyć porcje mięsa, przykryć nadzieniem, całość posypać utartym sucharkiem. Nadziewane ziemniaki ułożyć (nadzieniem do góry) na wysmarowanej tłuszczem blasze lub w brytfannie i piec w rozgrzanym piekarniku przez 15 - 20 min.