

# Zraziki z sarny z sosem jałowcowym

## Składniki:

500 g udźca,  
150 g słoniny,  
1 bułka namoczona w mleku,  
sól,  
pieprz,  
2 łyżki smalca,  
tarta bułka do panierowania,  
1 jajko.

## Marynata:

1 marchewka,  
1 pietruszka,  
kawałek selera,  
1 cebula,  
1 szklanka octu winnego,  
sok z cytryny,  
szczypta cukru,  
po 3-4 ziarenka ziela angielskiego i pieprzu,  
8-10 ziarenek jałowca.

## Sos:

100 g okrawków z sarniego mięsa,  
50 g wędzonego boczku,  
1 cebula,  
jarzyny z marynaty,  
1 łyżka mielonego jałowca,  
1 pomidor,  
1 łyżka masła,  
1 łyżeczka mąki,  
pół szklanki rosołu,  
szczypta cukru.

## Sposób przyrządzenia:

Umytą sarninę zamarynować na 2-3 dni. Po wyjęciu z marynaty przepuścić przez maszynkę razem ze słoniną i odcisnąć z mleka bułkę. Dodać jajko, sól, pieprz, dokładnie wymieszać. Uformować małe zraziki, panierować je w bułce, usmażyć na smalcu, przełożyć do rondla, trzymać w cieple.

Przygotować sos: pokrojony w kosteczkę boczek stopić w rondlu, dodać łyżkę masła, drobno pokrojone okrawki mięsa i cebulę, jarzyny z marynaty i pomidor. Chwilę smażyć mieszając, podlać rosołem i dusić pod przykryciem, skrapiając przecedzoną marynatą. Dodać zmielony jałowiec, sól i pieprz, gotować ok. 40 minut. Sos zagęścić zasmażką z masła i mąki, przetrzeć przez sito, wlać do zrazów i chwilę dusić na małym ogniu.