

Zrazy zawijane z sarny

Porcja dla 4 osób.

Czas przygotow. 3 godz.

800 g sarniny na pieczeń,
150 g słoniny,
150 ml bulionu mięsnego,
150 ml czerwonego wytrawnego wina,
1 łyżka mąki,
sól, pieprz.

Farsz:

150 g combra sarniego,
80 g świeżych prawdziwków,
1 cebula,
1 łyżka masła,
1 łyżka tartej bułki.

1. Pieczen oczyścić, umyć, osuszyć i pokroić skośnie w poprzek włókien na 4 podłużne kawałki. Każdy z nich rozbic mocno tłuczkiem, osolic, doprawić pieprzem. Słoninę pokroić w cienkie plasterki.
2. Comber umyć, pokroić na kawałki, przepuścić przez maszynkę. Grzyby oczyścić, umyć i bardzo drobno posiekać. Cebule obrać, drobno posiekać i zrumienić na masle. Wszystkie wymienione składniki połączyć, dodać tartą bułkę i starannie wymieszać.
3. Przygotowane zrazy smarować farszem, zwinąć ciasno, obłożyć plasterkami słoniny i związać mocno bawełnianą nicią.
4. Ułożyć w rynience i dusić na wolnym ogniu 30 min., obracając zrazy w miarę ich rumienienia.
5. Zrumienione, obsypać makią, podlać winem i bulionem, po czym dusić pod przykryciem na małym ogniu, do miękkości (ok. 1,5 godz.).
6. Podawać z kaszą perłową we własnym sosie.