



# Bitki z jelenia

## Składniki:

70 - 80 dkg mięsa z udźca lub łopatki (bez kości),

7 dkg cebuli,

5 - 7 dkg tłuszczu,

2 dkg mąki,

sól,

pieprz,

ziele angielskie,

liść laurowy i szkl. wody lub wywaru.

## Zaprawa z jarzyn:

5 dkg marchwi,

3 - 4 ziarna ziela angielskiego,

1 liść laurowy,

2 ząbki czosnku,

3 - 4 ziarna pieprzu,

5 g cukru.

## Sposób przyrządzenia:

Mięso umyć, zdjąć ścięgna i błony.

Przygotować zaprawę jarzynową: jarzyny umyć, oczyścić, opłukać, pokrajać w cienkie krążki (cebule w kostki), dodać olej, zmiażdżone przyprawy i dobrze wygnieść. Mięso natrzeć jarzynami, włożyć do emaliowanego garnka lub porcelanowej miski, pozostałymi jarzynami obłożyć mięso, naczynie przykryć i wstawić do chłodnego miejsca (+7°C) na 48 h. Później mięso wyjąć, oczyścić z warzyw, pokrajać na porcje (ukośnie w poprzek włókien). Każdą porcję rozbić tłuczkiem do uzyskania plastrów grubości około 2 cm. Oprószyć mąką i obsmażyć z obu stron na ostrym ogniu. Obsmażone mięso przełożyć do rondla, dodać cebulę pokrajaną w kostkę i zarumienioną na tłuszczu (pozostałym ze smażenia mięsa), zmiażdżone przyprawy, wlać wodę lub wywar i dusić do miękkości pod przykryciem. Nadmiernie wyparowany sos uzupełnić przegotowaną wodą. Potrawę posolić gdy mięso będzie miękkie (bez soli szybciej gotuje się). Zbyt rzadki sos można zagęścić dodając łyżeczkę mąki rozprowadzonej w zimnej wodzie. Można dodać trochę , śmietany, 1 dkg masła lub też (przed rozpoczęciem duszenia) 10 dkg drobno pokrojonych grzybów. Podawać z kaszą gryczaną, perłową, buraczkami, surówką z porów.