



Dzik duszony z grzybami

Składniki:

- 1/2 kg mięsa drobnego z dzika klasy I (łopatka, szynka, karkówka)
- 1/2 kg mięsa drobnego z dzika klasy II (przerośnięty boczek)
- marynata do dzika (patrz przepis w dziale dziczyzna)
- 1 kg świeżych grzybów (lub 3/4 kg z solanki)
- 1 szklanka wywaru z kości
- 1 średnia cebula
- 4 łyżki oleju
- 4 łyżki masła
- 1/5 kg kwaśnej śmietany
- sól i pieprz do smaku

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

Mięso wyjąć z lodówki przynajmniej na 1 godzinę przed pieczeniem (powinno dojść do temperatury pokojowej), osączyć i pokroić na kawałki.

Cebulę pokroić w pół talarki. Większe grzyby pokroić na kawałki. Na patelni silnie rozgrzać połowę masła i oleju i obsmażyć mięso ze wszystkich stron.

Na pozostałym na patelni tłuszczu podsmażyć na złoty kolor cebulkę i dodać bulion.

Do brytfanny włożyć resztę masła i oleju, przełożyć podsmażone mięso, dodać grzyby i zalać połową bulionu z cebulką. Dusić mięso z grzybami na małym ogniu, aż będzie całkowicie miękkie, (około 2 godziny) podlewając pozostałym bulionem (i ewentualnie wodą od grzybów).

Śmietanę zahartować sosem i powoli dodać do mięsa. Więcej nie gotować.

Można podawać z podpiekaną kaszą gryczaną, kiszonym ogórkiem i konserwową papryką.

Składniki:

- 1/2 kg mięsa drobnego z dzika klasy I (łopatka, szynka, karkówka)
- 1/2 kg mięsa drobnego z dzika klasy II (przerośnięty boczek)
- marynata do dzika (patrz przepis w dziale dziczyzna)
- 1 kg świeżych grzybów (lub 3/4 kg z solanki)
- 1 szklanka wywaru z kości
- 1 średnia cebula
- 4 łyżki oleju
- 4 łyżki masła
- 1/5 kg kwaśnej śmietany
- sól i pieprz do smaku

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

Mięso wyjąć z lodówki przynajmniej na 1 godzinę przed pieczeniem (powinno dojść do temperatury pokojowej), osączyć i pokroić na kawałki.

Cebulę pokroić w pół talarki. Większe grzyby pokroić na kawałki. Na patelni silnie rozgrzać połowę masła i oleju i obsmażyć mięso ze wszystkich stron.

Na pozostałym na patelni tłuszczu podsmażyć na złoty kolor cebulkę i dodać bulion.

Do brytfanny włożyć resztę masła i oleju, przełożyć podsmażone mięso, dodać grzyby i zalać połową bulionu z cebulką. Dusić mięso z grzybami na małym ogniu, aż będzie całkowicie miękkie, (około 2 godziny) podlewając pozostałym bulionem (i ewentualnie wodą od grzybów).

Śmietanę zahartować sosem i powoli dodać do mięsa. Więcej nie gotować.

Można podawać z podpiekaną kaszą gryczaną, kiszonym ogórkiem i konserwową papryką.