



Pieczeń z dzika po staropolsku

Składniki:

- 1 nieduży udziec dzika
- 1 i 1/2 czerwonej kapusty
- 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
- 1 i 1/2 szklanki rosółu
- 1/3 szklanki śmietany
- 3 cebule
- 1 marchewka
- 6 łyżek masła
- 4 łyżki octu winnego
- 2-3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 8-10 jagód jałowca
- 3 listki laurowe
- 1 mała gałązka rozmarynu
- 6 goździków
- natka pietruszki i szczypiorek
- 1/2 łyżki suszonego majeranku
- 1 łyżka cukru
- szczypta cynamonu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Cebule obrać a dwie z nich pokroić w ćwiartki. Marchewkę obrać, umyć pokroić w kostkę. Jagody jałowca rozgnieść w morderzu. Udziec dzika opłukać i osuszyć, natrzeć solą, pieprzem i jałowcem. Rozpuścić dwie łyżki masła w dużym najlepiej żeliwnym naczyniu, włożyć mięso, zarumienić z każdej strony. Dodać marchewkę i ćwiartki cebuli, piec razem jeszcze przez chwile. Następnie wlać wino i szklankę wody, zagotować. Wrzucić listki laurowe i rozmaryn, brytfannę przykryć i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika. Piec około 1 i 3/4 godziny w temp. około 180 stopni C. Na 10 min. przed końcem pieczenia zdjąć pokrywę brytfanny. W między czasie oczyścić kapustę, poszatkować, głąb wyrzucić. Ostatnia cebulę pokroić w kostkę. Dolać octu do rosółu, dodać goździki, sól, pieprz, wlać do kapusty. Przykryć, dusić na wolnym ogniu około 1 godziny. na końcu doprawić do smaku solą, pieprzem, cynamonem i odrobina cukru. Wyjąć mięso z piekarnika. Sos z pieczenia przecedzić przez sito, make ziemniaczaną rozprowadzić śmietaną, dolać do sosu.. Zagotować, doprawić do smaku solą i pieprzem, przelać do sosjerki. Pieczony udziec dzika ułożyć na półmisku wraz z kapustą. Posypać zieleniną, podawać z sosem.