



Pieczeń z jelenia myśliwska

Składniki:

- 1,5 kg udźca
- 150 g myśliwskiej kiełbasy
- 3 łyżki tartego chrzanu
- 3 kromki czerstwego razowego chleba
- 150 g pieczarek
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól
- pieprz
- pół łyżeczki mielonego jałowca
- 2 łyżki smalcu
- 1 łyżeczka mąki.

Marynata:

- pół szklanki octu winnego
- pół szklanki czerwonego wina
- otarta skórka z 1 cytryny
- po 4-5 ziarenek ziela angielskiego pieprzu i jałowca
- 1 goździk.

Potrawa godna noworocznego stołu według pani Hanny Szymanderskiej - "Polska Kuchnia Myśliwska"

Sposób przygotowania:

Składniki marynaty połączyć i zagotować. Mięso oczyścić z błon, umyć, mocno wygnieść ręką, włożyć do kamiennego garnka, zalać przestudzoną marynatą, wynieść w chłodne miejsce na 1-2 dni. Po wyjęciu z marynaty opłukać, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, po-la, go sypać solą, pieprzem i jałowcem. Zostawić w chłodnym miejscu na 2-3 godziny. Następnie zrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do rondla, skropić marynatą, oprószyć lekko mąką i dusić pod przykryciem ok. 1,5 godziny, często skrapiając marynatą. Pod koniec duszenia dodać do mięsa pokrojone w paseczki, pieczarki i plasterki kiełbasy.

Miękkie mięso wyjąć, pokroić w plastry, ułożyć na ogrzanym półmisku, trzymać w ciepłe. Starty razowy chleb wymieszać z resztą marynaty i chrzanem, dodać do sosu spod mięsa, wymieszać, podgrzać. Mięso polać sosem.