



## Sztuka mięsa z sarny zapiekana

### Składniki:

- 1 kg przodków z sarny,
- 25 dkg włoszczyzny (bez kapusty),
- 5 dkg cebuli,
- mały listek laurowy,
- 1 - 2 ziarna ziela angielskiego,
- sól,
- pieprz,
- 1 - 2 goździki.

### Sos:

- 4 łyżki utartego chrzanu,
- 5 dkg masła,
- 3 dkg mąki,
- 100 - 120 ml lekko kwaśnej,  
gęstej śmietany,
- 1 szkl. rosółu,
- 2 żółtka,
- 1 łyżeczka cukru,
- sól.

Sposób przyrządzenia:

Skruszałe mięso umyć, osączyć z wody, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą i gotować powoli około 1 h. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać i włożyć do częściowo miękkawego mięsa. Obraną cebulę naszpikować goździkami, zrumienić na płycie lub patelni, dodać do wywaru z gotującym się mięsem, posolić i dalej gotować. Miękkie mięso wyjąć, przestudzić, podzielić na porcje.

Część rosółu przeznaczyć do sporządzenia sosu, pozostałą część wykorzystać jako doskonałą zupę (rosół) z makaronem lub do sporządzenia innej zupy (jako wywar).

Przygotować sos: z masła i mąki sporządzić jasną zasmażkę, rozprowadzić szklanką rosółu, dodać chrzan, cukier i pogotować około 5 min., doprawić do smaku.

Żółtka wymieszać ze śmietaną, dodać do sosu, podgrzać (nie wolno gotować). Mięso ułożyć w naczyniu ogniotrwałym, połączyć sosem chrzanowym tak, aby każdy plaster mięsa był nim przykryty, skropić lekko roztopionym masłem, wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać do momentu lekkiego zrumienienia powierzchni sosu.

Podawać z puree z ziemniaków, zieloną sałatą.