Mięso z jelenia w winie

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1401 razy.

Kuchnia włoska
800 g mięsa z przedniej ćwiartki jelenia
80 g masła
2 łyżki mąki
4 łyżki czerwonego octu
2 cebule, 2 łodygi selera i 1 marchew
szałwia i rozmaryn
1 szklanka czerwonego wina
2 łyżki cukru
4 łyżki oliwy z oliwek
sól
pieprz

Jeleninę pokrojoną na kawałki umieścić w glinianym garnku, skropić octem, obłożyć pokrojonymi jarzynami (bez cebuli), posypać ziołami i zalać winem. Pokrojoną cebulę smażyć na małym ogniu w garnku z połową przygotowanej porcji masła, dodając kilka łyżek wody. Mąkę wymieszaną z resztą masła włożyć do garnka z podsmażoną cebulą i lekko zrumienić. Następnie do zrumienionej cebuli dolać pół łyżki wazowej wody, dodać cukier i gotować 3 minuty. Kawałki marynowanego mięsa odsączyć, obtoczyć w mące i kłaść na patelnię z rozgrzaną oliwą, a następnie podsmażyć z obu stron na dużym ogniu. Podsmażone kawałki jeleniny posolić, popieprzyć, włożyć do garnka z cebulą, dodać 1/3 jarzyn z marynaty i gotować dolewając część marynaty. Ugotowaną jeleninę przełożyć do rondla i trzymać w ciepłym miejscu, żeby nie wystygła. Przygotować sos z przetartych jarzyn i wywaru. Jeleninę podawać gorącą, polaną sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD