PIECZEŃ DUSZONA Z KONINY NA DZIKO

Dodano: 2010-01-01 14:43:40
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 2095 razy.

1,20 kg koniny bez kości
3/4 szklanki octu (6%)
1 szklanka wody
4 listki laurowe
15 ziaren zmiażdżonego ziela angielskiego
4 utłuczone goź dziki
2 ząbki czosnku
sól
pieprz
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
15 dag cebuli
kilka zmiażdżonych ziaren jałowca

Mięso oczyścić , umyć , natrzeć czosnkiem, ułożyć w dużej misce. Ocet zagotować z wodą, 3 listkami laurowymi, 10 ziarnami ziela i goź dzikami. Ostudzić , zimną zalewą zalać mięso i przykryć . Pozostawić w chłodnym pomieszczeniu na 48 godz. Mięso odcedzić z zalewy, osuszyć i obrumienić ze wszystkich stron na patelni do smażenia bez tłuszczu. Przełożyć do rondla. Na tej samej patelni lekko podrumienić pokrajaną w piórka cebulę, dodać do mięsa, posolić , podlać wodą, dusić na małym ogniu pod przykryciem. Podlewać od czasu do czasu wodą, dodając po łyżce zalewy octowej. Gdy mięso zaczyna mięknąć , dodać jałowiec, ziele angielskie oraz odcedzone z zalewy przyprawy: Udusić do miękkości, pod koniec dodać śmietankę. Uduszoną pieczeń wyjąć z rondla, pokrajać . Sos przetrzeć przez sito, przyprawić zalewą octową, solą i pieprzem. Do sosu włożyć plastry mięsa, zagrzać . Ułożyć mięso na półmisku, polać sosem. Podawać z dodatkiem ziemniaków purée (1-11/2 łyżki na porcję) i z buraczkami.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD