Zimowa dziczyzna

data aktualizacji: 2019.02.18 autor: Redakcja

Do przygotowania dania polecamy łopatkę z jelenia, po właściwym przygotowaniu będzie miękka, a włókna mięsa będą z łatwością od siebie odchodzić.

Mięso myjemy, oczyszczamy, jeśli jest to konieczne, i porcjujemy, pamiętając aby kroić je wzdłuż włókien. Porcja dla jednej osoby powinna ważyć ok. 200 g, czyli dla 5 osobowej rodziny powinniśmy kupić kilogram mięsa. Przygotowane porcje obtaczamy w niewielkiej ilości mąki i obsmażamy z obu stron.

Mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego z pokrywką. Do naczynia wkładamy korzeń pietruszki, marchew, seler, por oraz cebulę. Warzywa powinny zakrywać mięso. Dodajemy przecier pomidorowy. Naczynie uzupełniamy wodą oraz winem (1/3 objętości wina do wody). Dodajemy przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, koniecznie jałowiec, odrobinę kolendry, sproszkowaną paprykę. Naczynie wstawiamy do pieca i dusimy naszą kompozycję ok 4 godzin w temperaturze 130 stopni.

Gdy mięso się dusi przygotowujemy buraczki. Buraki myjemy, ale nie obieramy. Gotujemy je ok 90-120 minut w lekko osolonej wodzie. Studzimy buraki i ścieramy na tarce na średnich (polecamy) lub najdrobniejszych oczkach. Podsmażamy cebulę pokrojoną w piórka z odrobiną soli. Osobno przygotowujemy zasmażkę mieszając mąkę z masłem na rozgrzanej patelni. Starte buraki mieszamy z cebulką i zasmażką i podgrzewamy tuż przed podaniem.

Gdy nasz jeleń jest już gotowy, wyjmujemy mięso, zaś wszystkie składniki, poza jałowcem, blendujemy na gładko uzyskując gęsty, aromatyczny sos.

Mięso podajemy z kaszą gryczaną lub kaszą pęczak oraz z buraczkami. Jeśli nasi Goście gustują w kuchni myśliwskiej, danie dekorujemy gałązką jałowca, ewentualnie świeżym tymiankiem.

Z daniem wspaniale będzie komponował się kieliszek czerwonego wina.

Przepis szefa kuchni restauracji Szpularnia.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30936-zimowa-dziczyzna