Zrazy z jelenia

data aktualizacji: 2019.03.11 autor:

Składniki:

- 1 kg mięsa z jelenia (udziec),
- 100 g wędzonej słoniny lub tłustego boczku,
- kilka korniszonów,
- skóra z cytryny,
- 2 łyżki mąki,
- kieliszek ginu lub koniaku,
- łyżka sosu sojowego,
- musztarda,
- pół szklanki bulionu wołowego,
- jogurt naturalny,
- bułka na grzanki,
- masło klarowane,
- czosnek w przyprawie.

Przygotowanie:

Wyżyłowane, pozbawione błon mięso pokroić w kotlety, ułożyć w naczyniu i zalać jogurtem, zostawić w lodówce na noc. Wyjąć, wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem, stłuc tłuczkiem na cienkie plastry, przepędzlować musztardą, naszpikować słoninką lub boczkiem, dodać korniszony, posypać solą i pieprzem, zetrzeć troszkę skórki z cytryny i dodać czosnek, zawinąć w rolki i przepiąć zraza wykałaczką. Pozostawić na godzinę. Następnie oprószyć mąką, obsmażyć na sklarowanym maśle z wszystkich stron, przełożyć do garnka, zalać bulionem i koniakiem. Z reszty masła zrobić zasmażkę z mąki i dodać do garnka. Dusić do miękkości. Podawać z grzankami i czerwoną kapustą duszoną.

Przepis od Piotra Jędrala, łowczego okręgowego ze Skierniewic.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31255-zrazy-z-jelenia