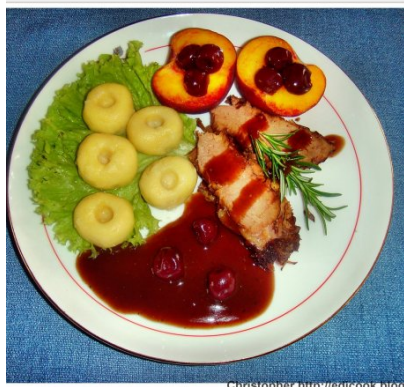


Comber sarni z wisniami.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sarnina comber b/k grzbietowej	1,5 kg
wisnie bez pestek	0,5 kg
brzoskwinie	0,5 kg
cukier	1 łyżka
mąka ziemniaczana	1 łyżka
smalec	2 łyżka
BEJCA	
Rozmaryn suszony Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
wino czerwone wytrawne	250 ml
woda	250 ml
sól, pieprz	
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
wiśniówka	50 (wytrawna)
ocet winny	100 ml
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki bejcy zagotować (nie gotować) i ostudzić.

Mięso marynować 2-4 doby w zależności od wieku ofiary.

Mięso wyjąć, oczyścić i natrzeć poniższą przyprawą myśliwską.

Przyprawa myśliwska: utrzeć w moździerzu zioła— jałowiec, rozmaryn, pieprz, ziele ang. liść laurowy.

Mięso opiec na smalcu. Podlewać wodą i przecedzoną bejcą. Piec około 3 godz. na bardzo małym ogniu. Wydrylowane wiśnie, cukier i wiśniówkę wymieszać i dodać pod koniec pieczenia do mięsa. Sos zagęścić mąką ziemniaczaną.

Część wiśni wykorzystać do wypełnienia brzoskwiń. Świeże brzoskwinie nadają daniu „rzeźkości”.