

## Comber z sarny, w kruszonce z kopytkami i sosem borowikowym



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>comber z sarny</b>	600 g (oczyszczony)
<b>chleb tostowy</b>	100 g (wysuszony)
<b>natka pietruszki</b>	50 g
<b>olej z pestek winogron</b>	200 ml
<b>wino białe wytrawne</b>	50 ml
<b>borowiki</b>	100 g (mrożone)
<b>kopytka</b>	400 g (ugotowane)
<b>śmietana 30%</b>	100 ml
<b>Sos pieczeniowy ciemny</b>	1 szklanka
<b>masło 82%</b>	40 g
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>Przyprawa do dziczyzny klasyczna Prymat</b>	1 opakowanie
<b>Tymianek suszony Prymat</b>	1 łyżka
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>olej rzepakowy</b>	4 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki
- KROK 2 Comber sarni natrzeć połową oleju z pestek winogron oraz przyprawą do dziczyzny i odłożyć w chłodne miejsce na około 4 godziny.
- KROK 3 Chleb tostowy, natkę pietruszki oraz pozostały olej z pestek winogron zmiksować, aż powstanie zielona kruszonka. Rozmrożone borowiki przesmażyć na oleju rzepakowym na złoty kolor, dodać tymianek, całość zalać białym winem i szybko odparować. Na koniec dodać ciemny sos pieczeniowy.
- KROK 4 Zagotować śmietanę, dodać kopytka i gotować je, aż śmietana zgęstnieje i delikatnie obtoczyć w niej kopytka. Doprawić do smaku solą i pieprzem i posypać świeżo posiekanym szczypiorkiem. Comber smażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor ze wszystkich stron, a następnie piec ok. 8 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.
- KROK 5 Po wyjęciu zostawić w ciepłym miejscu na ok. 5 min. i obtoczyć w zielonej kruszonce.