

Dziczyzna-Gulasz z SARNY



JOJETA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

comber z sarny	1 kg
grzyby suszone	2 torebki
fasola szparagowa	300 dag
cukinia	2 szt.
marchew	3 szt.
cebula biała	2 szt.
cebula czerwona	2 szt.
czosnek ząbki	4-5
ogórki kiszzone	3-4 sztuki
sól i pieprz	
liść laurowy	4 szt.
owoc jałowca	8 ziarenek
bułka tarta	
jajka	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gulasz z SARNY na prawdziwkach
Z prażona kasza gryczana
Z Frytkami z fasolki szparagowej , marchewką i chipsami borowikowymi

Czas ponad 3 godziny ale warto

Składniki :

Okolo 1kg sarniny
2 torebki prawdziwków
Kasza gryczana
Fasolka szparagowa
Cukinia
Marchew
Bułka tarta
2Jajka
Olej
2 Cebule białe
2 cebule czerwone
3 ogórki kiszone
3 ząbki czosnku
Sól, pieprz, liść laurowy,
owoc jałowca (8 ziarenek)

Sposób:

*Umyte mięso kroimy w kostkę
Smażymy na wolnym ogniu z niewielką ilością oleju.
*W rondelku z wodą namaczamy grzyby i gotujemy.
Gdy już spuchną odcedzamy a wodę zostawiamy.
*W międzyczasie kroimy dwie cebule w piórka i pod koniec smażenia wrzucamy na patelnię i razem smażymy z mieszkim na małym ogniu aż się zeszlą.
*Wlewamy nasz wywar z grzybów i dusimy przez chwilę.
*Nastawiamy garnek z wodą około 2 do 3 litrow.
NIE ZAŁUJMY wody, ponieważ długo będziemy gotować nasz gulasz i lepiej na początku dać więcej wody niż później, bo tracimy smak który chcemy wydobyć z tego mięsa
*Wrzucamy mięsko z całą zawartością z patelni, ziele angielskie i owoc jałowca
*Gotujemy na małym ogniu dosłownie musi pyrgać w garnku.
*Kroimy marchew, ogórki, cebule, czosnek, cukinię.
*Warzywa te wrzucamy po jakiś dwóch godzinach ponieważ mięso wcześniej będzie dalej twarde, a warzywa nam się rozgotują.
*gotujemy kaszę gryczaną, hartujemy i odstawiamy

POMYSŁ NA FASOLKE i CHIPSY z grzybow
gotujemy fasolkę jak zawsze, normalnie dodając sól
Odcedzamy musimy pozbyć się jak najwięcej wody.
Gdy ostygnie maczamy w jajku i bułce tartej rzucamy na gorący olej przewracamy często by nie spalić
GRZYBY: kroimy i podpiekamy na grillu albo w piekarniku przez 20 min

Koniec:
Grzyby i warzywa uprzednio pokrojone wrzucamy do garnka podkręcamy na większy ogień i gotujemy jeszcze wszystko razem około 40 min
Doprawiamy do smaku

SMACZNEGO