

## Gulasz z jelenia



### KASIA PICHCI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Na gulasz:

<b>udziec z jelenia</b>	800 gramów
<b>kora cynamonu</b>	2 sztuki
<b>konfitura wiśniowa</b>	0.5 stoik
<b>piwo ciemne</b>	500 mililitrów
<b>ocet balsamiczny</b>	100 mililitrów
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>chleb razowy</b>	3 kromki
<b>tymianek</b>	2 gałązki
<b>sól</b>	2 szczypty
<b>pieprz</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oczyszczamy z błon i kroimy na duże kawałki. Posypujemy solą i pieprzem posiekanymi gałązkami świeżego tymianku oraz pokrojonymi w plastry dwóch ząbków czosnku polewamy olejem. Przekładamy do miski. Polewamy octem balsamicznym i zalewamy piwem. Odstawiamy na 3 dni do lodówki. Tak przygotowane mięso osuszamy na papierowym ręczniku. Doprawiamy solą i pieprzem a następnie z każdej strony obsmażamy na rozgrzanym oleju na mocno brązowy kolor. Najlepiej robić to partiami, aby mięso się smażyło a nie dusiło.

Mięso przekładamy do garnka. Na tej samej patelni wlewamy odrobinę oleju dodajemy pokrojony ząbek czosnku i wlewamy marynatę. Dodajemy cynamon konfiturę wiśniową (pół małego stoika) i świeży tymianek. Chwilę gotujemy i zalewamy mięso sosem. Jeśli jest taka potrzeba to dolewamy wodę (mięso musi być całkowicie przykryte) i gotujemy na wolnym ogniu około 2 godzin aż mięso będzie miękkie.

Kiedy gulasz jest już gotowy dodajemy pokrojone drobno kromki chleba i zagęszczamy sos. Podajemy z ziemniakami. U mnie puree ziemniaczano-selerowe .

SMACZNEGO

