

Potrąwka z sarniny



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sarnina	750 g (udziec)
cytryna	1 szt
woda	50 ml
wino czerwone wytrawne	50 ml
cebula	1 szt
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
seler korzeniowy	1 kawałek
liście laurowe Prymat	2 szt
pieprz czarny ziarnisty	20 szt
masło	150 g
masło	30 g (do zasmażki)
rosół	250 ml
galaretka porzeczkowa	100 g
mąka	1 pełna łyżka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata z jarzynami : Wycisnąłem sok z cytryny, dodałem wodę, wino i pokrojone w cienkie talarki jarzyny i korzenie. Zagotowałem, polałem mięso. Marynowałem 2 dni.

Mięso osączyłem z marynaty, posoliłem, przełożyłem na rozgrzane masło, dodałem jarzyny z marynaty, Mięso osączyłem z marynaty, posoliłem, przełożyłem na rozgrzane masło, dodałem jarzyny z marynaty, dusiłem pod przykryciem, aż mięso zmiękło i zrumieniło się. Wyjąłem. Do powstałego sosu dodałem mąkę, zasmażyłem, rozprowadziłem rosół, przetrąłem przez sito, zagotowałem, dodałem galaretkę porzeczkową, doprawiłem. Sarninę pokroiłem na równe kawałki, włożyłem do sosu, zagotowałem. Wyłożyłem na półmisek, dodałem sos porzeczkowy.