

Przepis dnia V: Dziczyzna pieczona w sosie z owoców leśnych, odc. 12



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

| | |
|-------------------------------|----------------------------|
| łopatka z dzika | 1/2 kg (może być karkówka) |
| mrożone maliny | 100 g |
| mrożone borówki | 100 g |
| wino czerwone | 100 g |
| olej słonecznikowy | |
| chrzan żurawinowy | 2-3 łyżeczki |
| Przyprawa do dziczyzny | |
| owoc jałowca | 10 ziarenek |
| rozmaryn | |

Dodatkowo

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą

Pieprz kolorowy- MŁYNEK

cukier 1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy składniki. Następnie mięso oczyszczamy z błon i żyłek.

- KROK 2 Przygotowujemy marynatę: owoc jałowca rozkruszamy nożem wrzucamy do miseczki, dodajemy przyprawę do dziczyzny, rozmaryn rozgnieciony w dłoni oraz olej.
- KROK 3 Całość mieszamy, dolewamy odrobinę wina. Marynujemy dzika i wkładamy do lodówki na kilka godzin.
- KROK 4 Rozgrzewamy patelnię, wkładamy na nią mięso obsmażamy z każdej strony (łącznie około 5 minut). Przekładamy mięso do naczynia żaroodpornego, wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 20 minut.
- KROK 5 Przygotowujemy sos: na patelnię na której smażyliśmy mięso wrzucamy maliny i borówki, dolewamy resztę wina. Przyprawiamy rozmarynem, solą i pieprzem kolorowym. Gotujemy sos przez 20 minut.
- KROK 6 Wyjmujemy mięso z piekarnika, zalewamy sosem i wstawiamy jeszcze na 20 minut, zwiększając temperaturę do 220 stopni. Po wyjęciu zaostriamo sos 2-3 łyżkami chrzanu żurawinowego, dodajemy szczyptę cukru.
- KROK 7 Podajemy - smacznego!