Sarnina pieczona z Garnka Rzymskiego



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

0, 6 kg mięsa z combra sarniego	
1 szklanka czerwonego wina wytrawnego	
2 szklanki wody	
2 łyżki octu balsamicznego	
garść ziaren jałowca	
4 ząbki czosnku	
5 ziaren ziela angielskiego	
4 liście laurowe	
1 łyżeczka miodu	
2 łyżeczki mielonego jałowca	
1 łyżeczka mielonego pieprzu	
25 dag wędzonej słoninki	
1 łyżeczka mąki	
1 łyżeczka masła	
¾ szklanki słodkiej 30 % śmietanki	
3 cebule	
rozmaryn	1 łyżeczka (pokruszony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino, wodę , ocet balsamiczny , miód, przyprawy, pokrojoną w plastry cebulę zagotować . Mięso ułożyć w kamionce lub szkle i zalać wrzącą marynatą . Zostawić do ostudzenia . Przykryć i wstawić do lodówki na 48 godzin. W tym czasie kilkakrotnie obracać mięso .
Mięso wyjąć z zalewy , odsączyć(pozostawiając ½ szklanki zalewy). Natrzeć mielonym jałowcem, pieprzem i pokruszonym rozmarynem .Na patelni rozgrzać smalec i obsmażyć mięso rumieniąc je z każdej strony. Zdjąć mięso. Na patelnię wlać zalewę i chwilę ogrzewać.
Na mięso położyć kilka cienkich plasterków wędzonej słoniny , zrolować , obłożyć plastrami słoniny .Obwiązać nicią do mięs tak by mięso stanowiło kształtny kawałek .
Namoczyć na 15 minut garnek w wodzie .Odsączyć go .
Włożyć 3 pokrojone w piórka cebule , a na nie mięso. Zalać zalewą .Zamknąć garnek. Wstawić do zimnego piekarnika .Nastawić na 100 stopni .Gdy piekarnik osiągnie tą temperaturę zwiększyć do 180 stopni , a następnie do 230 stopni. Piec 1,5 godziny .Wyjąć mięso z garnka i zawinąć szczelnie w folię aluminiową .Sos zlać do garnuszka, przecierając go przez sitko . Rozrobić śmietankę z łyżeczką mąki tak by nie było grudek i wlać do sosu , dodając jednocześnie łyżeczkę masła. Ogrzewać mieszając aż sos się zagęści. Doprawić do smaku .
Mięso odwinąć , usunąć wiązanie i plasterki słoninki .Podzielić na porcje.
Podawać z makaronem Tagliatelle i surówką z buraczków .