

Pieczeń z dzika wg z grzybami z Garnka rzymskiego :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg chudego mięsa od szynki z dzika , $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli, $\frac{1}{4}$ łyżeczki pieprzu

1 łyżka majeranku,1 łyżka (płaska) miodu ,3 roztarte ząbki czosnku

3 kulki (rozgniecione) jałowca,2 liście laurowe,3 ziela angielskie , $\frac{1}{2}$ szklanki wody,2 łyżeczki mąki

prawdziwki	8-10 szt.
sos sojowy	2 łyżki
olej	4 łyżki
smalec	1 łyżka
cebula	2 szt.
marchew	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić pastę z oleju (2 łyżki), sosu sojowego , przypraw (sól, pieprz, majeranek, czosnek, jałowiec , miód) .Natrzeć mięso . Ułożyć w szklanym lub kamionkowym przykrywanym pojemniku .Obłożyć liściem laurowym , zielem angielskim .Przykryć i zostawić w lodówce na minimum 12 godzin .

Mięso wyjąć z marynaty, uformować do pieczenia (jeśli trzeba obwiązać sznurkiem lub pospinać wykałaczkami)Na patelni rozgrzać smalec z łyżką oleju i obsmażyć mięso na rumiano ze wszystkich stron .

Namoczyć Garnek rzymski przez 15 minut .

Mięso ułożyć w Garnku, obsypać pokrojoną w talarki cebulą , dodać , namoczone w $\frac{1}{2}$ szklanki wody grzyby wraz z wodą z moczenia , marchew , marynatę od mięsa .Przykryć .Wstawić do zimnego piekarnika i ogrzewać aż temperatura dojdzie do 100 C .Podkręcić piekarnik na 180 C , a gdy już osiągnie tą temperaturę na 220 C . Piec 1,5 godziny od tego momentu .

Wyjąć mięso , usunąć wiązanie .Wyjąć grzyby, marchew . Grzyby pokroić w paseczki. Sos przetrzeć przez sito, zagęścić 2 łyżeczkami mąki roztartej z łyżką oleju .Marchew z pieczenia podać razem z mięsem (jest pyszna) .

Oczywiście można piec tradycyjnie w brytfance podlewając w trakcie pieczenia wodą .Ja piekę w Garnku rzymskim bo go mam i jest mi tak wygodniej .