Wieprzowina a la dzik

JOANNA137

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

smalec	1 łyżka
sól	- -
sok z cytryny	2 łyżki
cebula	2 sztuki
cukier	1/2 łyżeczki
pieprz Prymat	10 ziaren
ziela angielskie Prymat	10 ziaren
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Goździki całe Prymat	3-4 sztuki
wino białe wytrawne	1/2 szklanki
mięso wieprzowe	1,5 (np. łopatka)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: 1 łyżka masła, 1 łyżeczka mąki, 1 szklanka bulionu z kostki rosół wołowy KUCHAREK, 1 łyżka powideł śliwkowych, sól, pieprz czarny mielony Prymat

Przygotować marynatę: składniki marynaty – z wyjątkiem cebul - zagotować wraz z przyprawami Prymat. Cebule obrać i pokroić w plastry. Umyte mięso włożyć do garnka, obłożyć plasterkami 1 cebuli i zalać gorącą marynatą. Przykryć i przechowywać 4-6 dni w lodówce. Codziennie przewracać. Następnie mięso wyjąć z marynaty, osuszyć, natrzeć solą i zostawić na 2-3 godz. Mięso przełożyć do wysmarowanej tłuszczem brytfanny, obłożyć plastrami cebuli i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C. Piec około 90 min, często skrapiając marynatą lub zimną wodą. Z mąki masła zrobić zasmażkę i rozprowadzić bulionem KUCHAREK. Dodać powidła i wymieszać. Polać pieczeń sosem i chwilę zapiekać.

Podawać pokrojoną w ukośne plastry. Przetarty sos podać w sosjerce