

## Wieprzowina a la dzik



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos: 1 łyżka masła, 1 łyżeczka mąki, 1 szklanka bulionu z kostki rosół wołowy KUCHARZEK, 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 KUCHARZEK. Dodać powidła i wymieszać. Polać pieczeń sosem i chwilę zapiekać.

Podawać pokrojoną w ukośne plastry. Przetarty sos podać w sosjerce