

Zajac po myśliwsku



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Zajac	1
białe wino	1/2 szklanki
sardynki	2
czosnek	2 ząbki
szałwia	1
rozmaryn	1
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
ocet 10 %	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

podziel zająca na 2 porcje i piecz w naczyniu żaroodpornym. Kiedy mięso zacznie zmieniać kolor dodaj wino. Gotować tak długo aż cały sos wyparuje. Dodaj czosnek rozmaryn, szałwię i bulion. Przypraw do smaku. Resztę sosu (nie doprowadzoną) można wlać do wolnego naczynia, dodać pokrojone sardynki, trochę octu i podgrzewać go w najniższej możliwej temperaturze. Sos podawać razem z mięsem.