Pieczony sarni udziec

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udźca sarniego bez kości	2 kg
boczku	8 plastrów
kwaśne mleko	2 l
Sól peklowa drobnoziarnista Prymat	2 łyżki
oliwy z oliwek	50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie oczyścić, umyć i osuszyć. Zalać kwaśnym mlekiem i odstawić na dobę w chłodne miejsce. Wyjąć, natrzeć solą zmiękczającą mięso i odstawić na 5 godzin. Przyrządzić marynatę: oliwę wymieszać z całą marynatą staropolską, łyżeczką pieprzu ziołowego i rozdrobnionymi owocami jałowca. Nasmarować dokładnie mięso, przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na 12 godzin. Wyjąć, pozostawić w temperaturze pokojowej przez godzinę. W Naszpikować pokrojonym w słupki boczkiem. Mięso umieścić w siatce i całość ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Podlać odrobiną wody i piec przez 2 godziny w temperaturze 200ºC.