

Comber z sarny, w kruszonce z kopytkami i sosem borowikowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

comber z sarny	600 gramów
chleb tostowy	100 gramów
natka pietruszki	50 gramów
olej z pestek winogron	200 mililitrów
wino białe wytrawne	50 mililitrów
borowiki	100 gramów
kopytka	400 gramów
śmietana 30%	100 mililitrów
Sos pieczeniowy ciemny	1 szklanka
masło 82%	40 gramów
natka pietruszki	1 pęczek
Przyprawa do dziczyzny klasyczna Prymat	1 opakowanie
Tymianek suszony Prymat	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
olej rzepakowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Comber sarni natrzeć połową oleju z pestek winogron oraz przyprawą do dziczyzny i odłożyć w chłodne miejsce na około 4 godziny.
- KROK 3 Chleb tostowy, natkę pietruszki oraz pozostały olej z pestek winogron zmiksować, aż powstanie zielona kruszonka. Rozmrożone borowiki przesmażyć na oleju rzepakowym na złoty kolor, dodać tymianek, całość zalać białym winem i szybko odparować. Na koniec dodać ciemny sos pieczeniowy.
- KROK 4 Zagotować śmietanę, dodać kopytka i gotować je, aż śmietana zgęstnieje i delikatnie obtoczyć w niej kopytka. Doprawić do smaku solą i pieprzem i posypać świeżo posiekanym szczypiorkiem. Comber smażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor ze wszystkich stron, a następnie piec ok. 8 min w piekarniku rozgrzanym do 180°C.
- KROK 5 Po wyjęciu zostawić w ciepłym miejscu na ok. 5 min. i obtoczyć w zielonej kruszonce.