

Pieczeń z udźca jelenia



ASIATOK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

MARYNATA

udziec z jelenia	1 kg (ok)
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
Owoc jałowca cały Prymat	7 ziaren (rozgniecionych)
czosnek	2 ząbki
ziele angielskie	7 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	7 szt
sos worcestershire	5 łyżek
wino czerwone wytrawne	100 ml
sól	1 szczypta

DODATKOWO

oliwa	do smażenia
grzyby suszone	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszać.
Mięso umyć, wysuszyć, umieścić w marynacie.
Włożyć do lodówki na 3 dni.
W drugim dniu dorzucić do marynaty suszone grzyby.

- KROK 2 Na dużej patelni rozgrzać bardzo mocno oliwę. Wyjąć mięso z marynaty, dokładnie obsmażyć mięso. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać marynatą.
- KROK 3 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 210 st. C. Piec 30 min.
Następnie zmniejszyć do 180 stopni - piec jeszcze 2 godz.
Po tym czasie mięso wyjąć. Zostawić na 10 min.
Pokroić w plastry - serwować.
Smacznego!