

Zając duszony w sosie śmietanowym z warzywami



SZYMON10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

comber	500 gram
uda	500 gram
smalec	40 gram
margaryna	40 gram
mąka	40 gram
śmietana	400 gram
wywar z kości	300 gram
sól	do smaku
pieprz	do smaku
marchew	50 gram
seler	50 gram
pietruszka	50 gram
ziele angielskie	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	do smaku
ocet	do smaku
cebula	50 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa obrać pokroić w plastry. Zagotować wodę z octem przyprawami i cebulką. Mięso obłożyć warzywami i zalać wodą z octem i przyprawami. Pozostawić na ok 48 godz w temp poniżej 7 stopni.

Po 48 godzinach mięso wyjąć , osączyć, przyprawić, oprószyć mąką, obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Następnie przełożyć do brytfanny i piec do miękkości polewając wywarem z kości a następnie samym sosem.

Z mąki i margazyny sporządzić ciemną zasmażkę. rozprowadzić wywarem i zagotować. Połączyć z sosem z pieczenia, dodać warzywa i poddusić. Dodać śmietanę i doprawić do smaku.