

Dziczyzna w sosie jałowcowym



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieso z dzika	50 dag
włoszczyzna	50 dag
czosnek ząbki	3
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziele angielskie	2
smalec	2 łyżki
estragon	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kawałki mięsa z dzika przesmażamy na rozgrzanym smalcu i wrzucamy do gotującej się wody. Dodajemy włoszczyznę, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie oraz estragon i gotujemy ok 2-3h, do miękkości. Sos jałowcowy przygotowujemy wg przepisu "Sos jałowcowy". Do takiego sosu w chwili robienia (przed gotowanie sosu) dodajemy kawałki dziczyzny i wspólnie gotujemy 10 minut. Podawać z ziemniaczkami i opieńkami marynowanymi.