

Sztuka mięsa z sarny zapiekana.

Składniki:

- 1 kg przodków z sarny,
- 25 dag włoszczyzny (bez kapusty),
- 5 dag cebuli,
- listek laurowy,
- 1-2 ziarna ziela angielskiego,
- sól, pieprz,
- 1-2 goździki.

Sos:

- 4 łyżki utartego chrzanu,
- 5 dag masła,
- 3 dag męki,
- 100-120 ml lekko kwaśnej,
- gęstej śmietany,
- 1 szklanka rosołu,
- 2 żółtka,
- 1 łyżeczka cukru, sól.

Skruszałe mięso umyć, osączyć z wody, włożyć do garnka, zalać wrzącą wodą i gotować powoli około 1 godz. Włoszczyznę umyć, oczyścić, opłukać i włożyć do częściowo miękawego mięsa. Obraną cebulę naszpikować goździkami, zrumienić na płycie lub patelni, dodać do wywaru z gotującym się mięsem, posolić i dalej gotować. Miękkie mięso wyjąć, przestudzić, podzielić na porcje. Część rosołu przeznaczyć do sporządzenia sosu, pozostałą część wykorzystać jako doskonałą zupę (rosół) z makaronem lub do sporządzenia innej zupy (jako wywar).

Przygotować sos: z masła i mąki sporządzić jasną zasmażkę, rozprowadzić szklanką rosołu, dodać chrzan, cukier i pogotować około 5 minut, doprawić do smaku.

Żółtka wymieszać ze śmietaną, dodać do sosu, podgrzać (nie wolno gotować). Mięso ułożyć w naczyniu ogniotrwałym, polać sosem chrzanowym tak, aby każdy plaster mięsa był nim przykryty, skropić lekko roztopionym masłem, wstawić do nagrzanego piekarnika. Zapiekać do momentu lekkiego zrumienienia powierzchni sosu. Podawać z puree z ziemniaków, zieloną sałatą.

Źródło:

Alfreda Pietrow "Łowiec Polski"