



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Zając po polsku

Przed podaniem dodać śmietanę. Podawać z ziemniakami i buraczkami lub ćwikłą.

Sposób przygotowania: pieczone

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- śmietana, 15 dag
- karmel, 2 łyżk.
- mąka , 1 dag
- smalec, 4 dag
- słonina, 10 dag
- ocet, 1 szkl.
- sól, 1 szczypta
- jałowiec, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- liście laurowe, 1 szt.
- cebula, 8 dag
- comber zajęczy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Przygotować marynatę: 2 szklanki wody zagotować z pokrajaną cebulą i przyprawami, a gdy ostygnie, dodać ocet. Marynatą zalać mięso i pozostawić je w chłodnym miejscu na 2—3 dni. Mięso wyjąć z marynaty, usunąć z niego błony, naszpikować paskami słoniny, osolić i ułożyć w naczyniu do pieczenia wraz ze smalcem. Umieścić w nagrzanym piekarniku i upiec do miękkości, polewając tłuszczem i wodą. Do sosu dodać mąkę rozprowadzoną zimną wodą oraz karmel i piec przez kilka minut, polewając zającą sosem.

