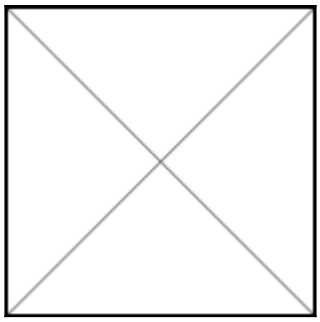

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Zając w śmietanie po polsku

Podawać z ziemniakami lub makaronem, kluskami kładzionymi lub francuskimi i buraczkami.

Składniki:

- włoszczyzna, 15 dag
- comber zajęczy, 1 szt.
- słonina, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka , 4 dag
- tłuszcz, 5 dag
- śmietana, 25 dag
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Zająca sprawić, comber i uda zalać zaprawą z octu na 3—4 dni. Po wyjęciu z zaprawy ściągnąć błony z combra i ud ostrym małym nożem (ostrożnie, aby nie pozacinać mięśni). Comber naszpikować słoniną (dwoma pasami prostopadle do kręgosłupa), posolić go i omączyć. Naszpikować uda. Rozgrzać część tłuszczu, obsmażyć na ciemnozłoty kolor na silnym ogniu. Włoszczyznę opłukać, oczyścić, drobno pokrajać i przyrumienić z tłuszczem ciągle mieszając. Zrumienioną włoszczyznę włożyć do mięsa i razem udusić. Mięso przełożyć do rondelka, podlać zaprawą, dodać cebulę, zrumienionąwłoszczyznę i przyprawy, udusić pod przykryciem do miękkości, podlewając w miarę potrzeby zaprawą. Później, gdy sos stanie się dostatecznie kwaśny, skrapiać wodą. Sos z włoszczyzną nieco przyrumienić w czasie duszenia, ale uważać, żeby go nie przypalić (skrapiać wodą). Miękkie mięso wyjąć, pokrajać na części tak, jak podano wyżej. Sos przetrzeć, podprawić śmietaną z resztą mąki, zagotować, posolić (jeżeli trzeba, zabarwić karmelem). Mięso włożyć i jeszcze dusić w sosie na brzegu płyty. Mięso ułożyć i podawać na długim półmisku, oblane sosem.