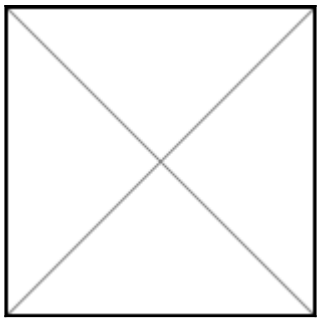

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Zając w sosie naturalnym

Podawać z ziemniakami, burakami, czerwoną kapustą, borówkami z chrzanem.

Składniki:

- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- suszona włoszczyzna drobna, 10 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- masło, 3 dag
- smalec, 5 dag
- comber zajęczy, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Skruszałego zająca sprawić, odciąć comber wraz z udkami, natrzeć warzywami z zaprawy i marynować mięso przez 3—5 dni, trzymając je w chłodzie. Przed sporządzeniem ściągnąć z combra i ud błony i ścięgna odcinając je, ostrym nożem. Mięso naszpikować gęsto słoniną, natrzeć solą, ułożyć w brytfannie dopasowanej wielkością. Rozgrzać tłuszcz, mięso polać tłuszczem, posmarować masłem, wstawić do gorącego piekarnika. Opłukać i oczyścić włoszczyznę, pokrajać w krążki, włożyć do tłuszczu wraz z przyprawami i piec z zającem rumieniąc nieco warzywa. Sos w czasie pieczenia skrapiać zaprawą, później wodą. Gdy mięso już się dopieka, oprószyć je mąką i jeszcze chwilę piec. Zupełnie miękkie mięso wyjąć, podzielić tak, jak było podane we wstępie, ułożyć w całości na półmisku. Sos przetrzeć, rozprowadzić do odpowiedniej gęstości mocnym rosołem, zagotować, jeżeli potrzeba, dosolić. Oblać tym sosem mięso.