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

Baranina duszona na dziko

Podawać z kluseczkami kładzionymi, makaronem, ziemniakami i burakami.

Składniki:

- baranina , 1.5 kg
- czerwone wino, 1 szkl.
- jałowiec, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- włoszczyzna, 15 dag
- słonina, 8 dag
- pieprz, 1 szczypta
- śmietana, 25 dag
- mąka , 1 dag

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, obrać z błon i zbędnego tłuszczu. Z udźca wyjąć kość udową i odrąbać kawałek nogi, pozostawiając kawałek kości (4 cm) od przyczepy ścięgien przy kolanie ku dołowi. Mięso włożyć do zimnego bejcu z octu i dodać wina. Przechowywać w zimnym miejscu przez 3—5 dni. Przed sporządzeniem mięso wyjąć, odcisnąć z bejcu, osuszyć ściereczką, naszpikować paskami słoniny, natrzeć solą i zmiażdżonym jałowcem.Warzywa oczyścić, opłukać i cieniutko zszatkować. Stopić słoninę i wyjąć skwarki. Tłuszcz silnie rozgrzać na patelni i osmażyć mięso ze wszystkich stron na rumiano na silnie rozgrzanej płycie. Mięso przełożyć do rondla dopasowanego wielkością do ilości mięsa. Do tłuszczu ze smażenia włożyć poszatkowane warzywa i mieszając zrumienić je. Tłuszcz z warzywami, liść bobkowy i odciśniętą cebulę z zaprawy włożyć do mięsa, podlać bejcem i wodą, i udusić powoli do miękkości pod przykryciem.W czasie duszenia mięso obracać tak, aby coraz to inna jego część dusiła się w sosie. Sos kilkakrotnie odparować, aby warzywa i cebula mogły się jeszcze lekko w tłuszczu przyrumienić. Uważać jednak, aby sos się nie przypalił, i w porę skraplać go wodą. Sosu w duszonym mięsie ma być sporo. Gdy mięso miękkie, wyjąć je, sos przetrzeć, rozrzedzić, podprawić śmietaną z mąką, zagotować. Kolor sosu ma być złoto-rumiany (jeżeli jest niedostatecznie zrumieniony, należy zabarwić go karmelem). Mięso pokrajać na cienkie płaty skrawając je ostrym nożem w poprzek włókien nieco ukośnie od powierzchni ku podstawie: kawałki odkładać tak, żeby nie pomieszać ich kolejności. Kawałki mięsa zebrać w całość, przenieść na gorący półmisek i polać gorącym sosem lub przed podaniem chwilę jeszcze poddusić w rondlu z sosem.