



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

Udziec sarni w śmietanie po polsku

Przygotowanie podobne do zajęcia w śmietanie po polsku

Składniki:

- jałowiec, 3 szt.
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 25 dag
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 5 dag
- słonina, 8 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- udziec sarni, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Sarninę opłukać, zabejcować na kilka dni w zaprawie z octu, przetrzymać w chłodzie. Mięso wyjąć z zaprawy, odcisnąć, obrać ostrożnie z błon i dalej postąpić tak, jak przy sporządzaniu zajęcia w śmietanie po polsku), nie dzieląc surowego udźca na porcje, lecz piekąc w całości.

