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

Comber sarni naturalny

Podawać z frytkami i borówkami z chrzanem lub sosem cumberland.

Składniki:

- comber sarni, 1.5 kg
- słonina, 8 dag
- sól, 1 szczypta
- jałowiec, 3 szt.
- mąka , 2 dag
- tłuszcz, 3 dag
- masło, 4 dag

Sposób przygotowania:

Comber sarni zamarynować w warzywach na l—2 dni, trzymając mięso w chłodzie (+4°C). Gdy mięso dobrze skruszeje, wyjąć je, zdjąć z combra ostrożnie ścięgna i błony, mięso naszpikować słoniną (dwoma rzędami wzdłuż kręgosłupa), natrzeć solą i zmiażdżonym jałowcem. Rozgrzać tłuszcz w dopasowanej brytfannie, mięso ułożyć, posmarować masłem i upiec w miernie ogrzanym piekarniku (+180°C). W czasie pieczenia mięso polewać tłuszczem, aby nie wysychało, tłuszcz zaś skrapiać od czasu do czasu wódą, aby się nie palił (piec około 1.5 godziny). Miękkie mięso wyjąć, odjąć filety z kręgosłupa z obydwu stron, skrawać cienkie, skośne płaty i nie mieszając kolejności, ułożyć mięso z powrotem na kości po obu bokach kręgosłupa, podlać sosem.