

# Pieczony udziec z sarny

Składniki:

1. Udziec z sarny
2. Świeża słonina
3. Butelka czerwonego wina
4. Musztarda.
5. Olej
6. Czosnek
7. Suszone śliwki i morele
8. Przyprawy
9. Do przygotowania sosu powidła śliwkowe lub jabłoko.

Wielu myśliwych uważa sarninę za surowiec o specyficznym odwiecie. I tak jest, ale tylko "na świeżo". Odpowiednio przygotowana sarnina jest czymś wspaniałym. Wszystko zależy od przygotowania mięsa przed obróbką termiczną. Osobiście jestem amatorem tataru z sarny, więc schabiki i polędwiczki zawsze wykorzystuję do tej potrawy, natomiast szynka z kością nadaje się na piękną i smaczną pieczeń. Przygotowanie takiej sztuki mięsa polega na odpowiednim bejcowaniu. Można stosować bejce warzywno - octowe, ale ja mam sprawdzoną bejcę. Dajemy szklanekę musztardy, szklanekę oleju (w zależności od wielkości naczynia można zmniejszyć lub zwiększyć te ilości, ale zawsze zachowując proporcje musztardy do oleju 50/50) i szklanekę czerwonego, wytrawnego wina. Należy te składniki szybko wymieszać. Stworzymy w ten sposób emulsję, do której dodajemy wyciśnięty czosnek, a z przypraw koniecznie sól, pieprz, jałowiec i cząber. Reszta przypraw, jak i ich ilości należy dobierać indywidualnie. Osobiście oprócz tych wskazanych dodaję zioła prowansalskie, rozmaryn i kolendrę. Udziec zalewamy bejcą i codziennie przewracamy w naczyniu. Tak bejcować należy mięso przez 4-5 dni, w lodówce bądź zimnym pomieszczeniu. Po tym czasie, wyciągnięta z bejcy szynkę należy dokładnie z niej oczyścić, a wskazane jest opłukanie jej czerwonym wytrawnym winem, które może być rozcieńczone z wodą 50/50. Tak przygotowaną sarninę należy pikować. Najlepiej nadają się do tego suszone śliwki i morele bądź czosnek, ale bez łączenia owoców z czosnkiem. Albo pikujemy samym czosnkiem (całe ząbki), albo morelami bądź śliwkami. Bardzo dobrze pikować w każdą kieszeń jedną śliwką i jedną morelą. Ładnie wygląda w przekroju. Pikuję najczęściej w około 10-15 punktach. Tak przygotowaną szynkę odstawiamy na min. godzinę w celu osiągnięcia przez mięso temperatury pokojowej. Później układamy świeżą słoninką i pieczemy w 180 oC początkowo pod przykryciem, a pod koniec bez przykrycia w celu zarumienienia całej pieczeni. W trakcie pieczenia wskazane jest podlewanie czerwonym winem. Można również wymieniać słoninę, która się wytopi. Pieczemy około godziny na kilogram mięsa, ale najlepiej jest zastosować termometr wkłuwany i przy jego pomocy doprowadzić mięso do temperatury ok. 70 oC. Podawać można bezpośrednio z pieca, lub po wystygnięciu. Z sosu spod pieczeni można wykonać prosty sos. Sos taki połączyć można z powidłami śliwkowymi, doprawić cynamonem i całość zmiksować blenderem. Można też w takim sosie uduśić pokrajane na drobno jabłko i dusić z dodatkiem białego wina. Potrawa jest smaczna, a podana na stół w całości robi niesamowity efekt. Tak bejcować i przyrządzać można każdą dziczyznę.

Smacznego Życzy  
Mariusz Piotrowicz.