

Duszony udziec z dzika



Autor: **konhambos**
Przepisów: **392** Ocena: **7632**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg udźca z dzika (bez kości)
- 1 pęczek warzyw do zupy
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 100 ml czerwonego wina
- 500 ml wody
- 10 ziaren czarnego pieprzu
- 10 ziaren jałowca
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 1 papryczka chilli
- 1 pęczek liści laurowych, tymianku, rozmarynu i szalwii
- 3 łyżki oleju słonecznikowego
- sól, pieprz
- BRUKSELKA:
- 20 brukselek
- 1 łyżka masła
- 200 ml śmietany
- 1 ekologiczna pomarańcza
- 100 ml wody lub białego wina
- sól
- cukier
- gałka muszkatołowa
- PIECZARKI:
- 250 g brązowych pieczarek
- 1 łyżka masła klarowanego
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz
- ANANAS:
- 1/2 świeżego ananasa
- 1 łyżka masła

Sposób przygotowania:

- 1 W zasadzie dziczyzno powinno się marynować przed przyrządzeniem, ja używam do tego masłanki, przez co mięso staje się jeszcze bardziej delikatne. Wymoczone mięso pokroić na kawałki 8-10 cm. Warzywa oczyścić i pokroić w kostkę.

Rozgrzać olej słonecznikowy w dużym naczyniu żaroodpornym i podsmażyć mięso na złoty kolor ze wszystkich stron. Dodać warzywa i koncentrat pomidorowy, a po chwili czerwone wino, wodę i przyprawy i dusić przez co najmniej godzinę na średnim ogniu. Co jakiś czas mięso przekreślać na drugą stronę.

Po godzinie dodać świeże zioła i chili i dusić przez następne 15-30 minut, aż mięso będzie miękkie i soczyste.

Przebrać mięso przez sito i włożyć ponownie do garnka, zalać czystym sosem i dusić w nim jeszcze 5 minut, pod koniec ewentualnie doprawić solą i pieprzem.



- 2 Pod koniec duszenia mięsa przygotować dodatki. Oczyszczyć brukselkę i gotować w osolonej wodzie przez 4-5 minut, a następnie schłodzić pod zimną wodą. Wlać śmietanę do garnka i podgrzać. Wskrobać skórkę pomarańczy i wycisnąć sok, dodać do podgrzewanej śmietany, wlać białe wino lub wodę, a następnie doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Włożyć do sosu odsączone brukselki i podgrzać. Pieczarki wyczyścić i pokroić, smażyć na masle i oliwie z oliwek przez 3-4 minuty. Doprawić solą, pieprzem i odrobiną soku z cytryny. Obrac ananasa i pokroić na kawałki. Podgrzać masło na patelni, aż będzie brązowe i smażyć w nim przez chwilę kawałki ananasa.



- 3 Mięso podawać z sosem i pieczarkami, brukselkę i ananasa podać osobno.



Twoje notatki do przepisu: