



Sarnina w sosie

przepisy.pl



Składniki:

- polędwica z sarny - 60 dekagramów
- marynata staropolska - 1 sztuka
- cebula - 1 szt. - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- Śmietana 30% - 150 mililitrów
- pieprz - 1 sztuka
- boczek - 20 dekagramów
- mąka - 1 łyżka

 90 minut  4 osoby  Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Marynatę mieszamy z olejem i marynujemy w niej pokrojoną na średnie kotlety polędwicę z sarny przez 24 godziny.
2. Po tym czasie na odrobinie tłuszczu (np. oleju) przesmażamy trochę pokrojony w małe plasterki boczek i dodajemy polędwicę. Dusimy razem na małym ogniu do czasu aż mięso będzie miękkie (podlewamy w razie potrzeby wodą). Gdy mięso będzie miękkie, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i dusimy razem jeszcze 10 minut. Podlewamy polędwicę śmietaną zmieszaną z łyżeczką mąki i dusimy jeszcze 2 minuty, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
3. Podajemy z ulubionymi dodatkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl