



Udziec jelenia

przepisy.pl

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- udziec jelenia - 1 kilogram
- Rosół drobiowo-wołowy Knorr** - 1 unit
- wędzony boczek - 50 gramów
- słonina - 100 gramów
- marchew - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- Rosół wołowy Knorr** - 2 szklanki
- smalec - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki
- jałowiec - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- cukier - 1 łyżeczka
- marynata winna:
- włoszczyzna - 1 pęczek
- cebula - 1 sztuka
- goździki - 3 sztuki
- liść laurowy - 2 sztuki
- gorczyca - 1 łyżeczka
- suszony tymianek - 1 łyżeczka
- wytrawne czerwone wino - 1.5 szklanek
- pieprz - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj marynatę - w rondlu zagotuj 3 szklanki wody, dodaj pokrojoną w plasterki włoszczyznę oraz pokrojoną w talarki cebulę. Dodaj przyprawy: goździki, listki laurowe, gorczycę, kolendrę, suszony tymianek, trochę pieprzu. Dolej czerwone wino - gotuj przez 10 minut na niewielkim ogniu.
2. Słoninę pokrój w słupki i włóż na 10 minut do zamrażalnika. Udziec opłucz, obierz z błon, naszpikuj słoniną. Uformuj pieczeń, zwiąż nicią.
3. Mięso posmaruj olejem. Włóż do kamionkowego naczynia, zalej marynatą i odstaw do lodówki na 3 - 4 dni. Kilkakrotnie obracaj mięso.
4. Pokrój boczek w grubą kostkę, posiekaj cebulę, pokrój w plasterki obrana marchewkę i seler.
5. W dużym rondlu rozgrzej smalec, lekko wysmaż boczek, następnie włóż udziec i zrumień go ze wszystkich stron. Dodaj warzywa, podsmaż je.
6. Dodaj przyprawy i bulion Knorr. Zalej 1 litrem wody i duś pod przykryciem 1,5 godziny. Co jakiś czas obracaj udziec i podlewaj bulionem.
7. Powstały podczas pieczenia sos przecedź przez sito i w razie potrzeby zagęść zasmażką. Uduşony udziec podawaj

polany wytworzonym naturalnym sosem.

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