2. Sarna w sosie grzybowym (na 4 porcje)

Sarna · Kremowy sos · Czas: 75–95 min (20 min pracy) · Sprzęt: Głęboka patelnia z pokrywką

Sprzęt i planowanie (Głęboka patelnia z pokrywką)

Rozmroź mięso wcześniej w lodówce. Do tej wersji wystarczą świeże pieczarki. Kontrola temperatury: Zmierz sondą min. 71°C wewnątrz większego kawałka przed dodaniem śmietanki 30%.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Mięso gulaszowe z sarny	800 g
Pieczarki	250 g
Cebula	150 g
Gorący bulion	250 ml
Śmietanka 30%	100 ml
Masło klarowane	25 g
Tymianek	1 łyżeczka

Przygotowanie krok po kroku

1. Pokrój mięso w kostkę ok. 2,5 cm i osusz. Pieczarki pokrój w plasterki, cebulę posiekaj.
2. Rozgrzej masło. Obsmaż mięso partiami i odłóż. Na tej samej patelni smaż cebulę i pieczarki, aż odparuje płyn. [Minutnik: Odparowanie pieczarek: 7 min]
3. Włóż mięso, wsyp tymianek i podlej bulionem. Duś pod przykryciem 50–70 minut do min. 71°C i miękkości pod widelcem. [Minutnik: Duszenie sarny: 50 min]
4. Zdejmij patelnię z ognia. Zahartuj śmietankę kilkoma łyżkami sosu i wlej cienkim strumieniem. Delikatnie podgrzej, dopraw i podaj z kopytkami.

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.