3. Pieczeń z łopatki jelenia (na 4 porcje)

Jeleń · Niedzielny obiad · Czas: 2 godz. 40 min – 3 godz. (25 min pracy) · Sprzęt: Brytfanna z pokrywką i patelnia

Sprzęt i planowanie (Brytfanna z pokrywką i patelnia)

Zacznij 1–2 dni wcześniej. Rozmroź całą łopatkę w lodówce, następnie marynuj 4–12 godzin. Kontrola temperatury: Wsuń sondę w najgrubszą część łopatki (min. 71°C), omijając dno brytfanny.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Łopatka z jelenia	1000 g
Musztarda	30 g
Miód	15 g
Olej	30 ml
Cebula	150 g
Marchew	200 g
Kwaśne jabłko	150 g
Gorący bulion	300 ml
Rozmaryn	1 łyżeczka

Przygotowanie krok po kroku

1. Rozmrożoną łopatkę osusz. Wymieszaj musztardę, miód, rozmaryn i połowę oleju. Natrzyj mięso, przykryj i marynuj w lodówce 4–12 godzin.
2. Rozgrzej piekarnik do 155°C (góra–dół). Zgarnij nadmiar marynaty i obsmaż łopatkę na pozostałym oleju, pilnując, by miód się nie przypalił.
3. Warzywa i jabłko pokrój grubo, ułóż w brytfannie, połóż mięso i podlej bulionem. Piecz pod przykryciem ok. 2–2,5 godziny. [Minutnik: Pieczenie (120 min): 120 min, Dodatkowe 30 min: 30 min]
4. Po osiągnięciu min. 71°C i miękkości odłóż mięso na 10 min. Zmiksuj warzywa z płynem na sos. Pokrój pieczeń w poprzek włókien i podaj z ziemniakami. [Minutnik: Odpoczynek mięsa: 10 min]

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