4. Bitki z sarny w sosie cebulowym (na 4 porcje)

Sarna · Patelnia z pokrywką · Czas: 65–85 min (25 min pracy) · Sprzęt: Szeroka patelnia z pokrywką

Sprzęt i planowanie (Szeroka patelnia z pokrywką)

Dzień wcześniej przełóż udziec bez kości do lodówki. Kontrola temperatury: Do cienkiego plastra sondę termometru wsuń poziomo od boku (min. 71°C wewnątrz).

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Udziec z sarny bez kości	800 g
Cebula	250 g
Gorący bulion	400 ml
Mąka pszenna	20 g
Masło klarowane	25 g
Musztarda	10 g
Liście laurowe	2 szt.

Przygotowanie krok po kroku

1. Osusz mięso, zobacz kierunek włókien i tnij w poprzek na plastry 1,5–2 cm. Delikatnie rozbij do ok. 1 cm.
2. Oprósz plastry mąką, obsmaż na maśle po minucie z każdej strony i odłóż na talerz. [Minutnik: Obsmażanie strony: 1 min]
3. Pokrój cebulę w piórka i podsmaż 5 minut. Wlej bulion, dodaj musztardę i liście laurowe. Włóż bitki i przykryj. [Minutnik: Smażenie cebuli: 5 min]
4. Duś na małym ogniu ok. 40–50 min aż grubszy plaster ma min. 71°C i łatwo dzieli się widelcem. Podaj z buraczkami i tłuczonymi ziemniakami. [Minutnik: Duszenie bitek: 40 min]

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