

Comber z zająca



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22212**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- sprawione combry z młodych zajęcy, 2 sztuki
- sól, pieprz
- białe wytrawne wino, 250 ml
- szalotki lub małe cebule, 2 sztuki
- jagody jałowca, 3-4
- ziele angielskie, 5 ziaren
- słonina, 10 dag
- oliwa, 2-3 łyżki
- Koniak, 3-4 łyżki
- cytryna, 1
- fileciki anchois, 2-3
- kapary, łyżka
- kwaśna gęsta śmietana, 15 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyj, osusz, natrzyj solą i pieprzem. Ułóż w dużym płytowym naczyniu, zalej winem. Cebule obierz, pokrój w plastry i obłóż mięso. Do marynaty dodaj pieprz, ziele i jałowiec. Całość przykryj, odstaw do lodówki na co najmniej 6-8 godzin (jeszcze lepszą pieczeń uzyskasz marynując zająca przez całą noc, a nawet 48 godzin). Przygotowane mięso osusz, naszpikuj wąskimi słupkami słoniny. W tym celu w kilku miejscach przekłuj combry wąskim nożem lub specjalnym szpikulcem, a przez powstałe otwory przeciągnij paski słoniny (nie będzie się "mazać" jeśli wcześniej zmrozić ją w zamrażalniku).
- 2 Mięso przełóż do żaroodpornej formy, za pomocą pędzelka dokładnie posmaruj oliwą, piecz ok. 45 minut w temp. 200°C. W trakcie pieczenia kilkakrotnie polewaj mięso marynatą. Upieczone combry wyjmij, przełóż na ogrzany talerz, przykryj folią aluminiową. Sos z pieczenia mięsa przelej na patelnię. Dodaj koniak, dokładnie wymieszaj. Cytrynę sparz wrzątkiem, otrzyj skórkę, wyciśnij sok.
- 3 Fileciki anchois i kapary drobno posiekaj, połącz ze śmietaną. Dodaj sok i skórkę cytryny, dopraw solą i pieprzem, wymieszaj. Doprawioną śmietanę dolej do sosu, wymieszaj, podgrzej. Mięso ostrożnie pokrój w ukośne plastry, polej częścią sosu, resztę podawaj osobno. Doskonałym dodatkiem będą gotowane warzywa i zapiekane rozetki z puree ziemniaczanego (tzw. ziemniaki księżnej).

Twoje notatki do przepisu: