**GULASZ Z SARNY**

ok. 1 kg mięsa z sarny (z różnych elementów tuszy – najlepiej kawałki golonki, mostka, żeberek, łopatki i szynki)

ok. 1 litr rosołu

1-2 łyżki mąki

1-2 cebule

ok. 20 g suszonych grzybów (garść)

pól szklanki czerwonego wytrawnego wina

1 szklanka śmietany

masło klarowane do smażenia

Przyprawy: sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, czosnek, papryka w proszku – słodka i ostra

Na marynatę: 0,5 szklanki oleju, kieliszek mocnej wódki lub bimbru, tymianek, majeranek, liść laurowy, ziele angielskie, suszone jagody jałowca, przyprawa do dziczyzny, cząber, pieprz czarny

Mięso pokroić w kostkę, usunąć twarde ścięgna. Zamarynować, wstawić do lodówki przynajmniej na noc. Po wyjęciu z marynaty mięso oprószyć mąką, smażyć na patelni na mocno rozgrzanym tłuszczu małymi partiami. Przesmażone mięso wrzucić do gotującego się rosołu. Pokrojoną w pióra cebulę poddusić na maśle, dodać obgotowane grzyby, potem połączyć z mięsem. Wszystko razem dusić do miękkości mięsa. Gulasz przyprawić pieprzem, solą, majerankiem, czosnkiem oraz sproszkowaną papryką – słodką i ostrą. Na koniec dodać czerwone wino i śmietanę. Jeszcze chwilę pogotować, aby wino lekko odparowało. Gulasz podajemy z kaszą gryczaną gotowaną w małej ilości wody i tradycyjnie parowaną (zapiekaną).

Przepis na kaszę gryczaną:

2 szklanki kaszy gryczanej ugotować w 3 – 3,5 szklanki wody przez około 5-7 minut na małym ogniu. Gdy kasza wchłonie całą wodę, garnek trzeba zdjąć z ognia, zawinąć w gazetę i gruby koc i odstawić na co najmniej 30 minut. Drugi sposób to przełożenie kaszy w prodiż lub naczynie żaroodporne i zapieczenie.