

Polędwica z dzika z rusztu

Polędwicę luzujemy z powięzi, obkładamy włoszczyzną i nacieramy przyprawami, dodając wino, oliwę i na co najmniej dobę układamy ciasno w kamiennym lub glinianym garnku, od czasu do czasu przewracając mięso. Im dzik jest większy, starszy, tym czas marynowania powinien być dłuższy.

Na 1 kilogram polędwicy z dzika bejcę robimy z 300 g włoszczyzny drobno pokrojonej, 1 łyżeczki do herbaty jałowca i 1 rozmarynu, 2 łyżki stołowych musztardy, 4 ząbków czosnku, ½ szklanki oliwy, ¾ szklanki czerwonego wina wytrawnego, soli i pieprzu do smaku.

Mięso w takiej bejcy staje się aromatyczne i kruche. Należy pamiętać, aby garnek ustawić na najniższej półce lodówki. Jeśli mamy głęboką i chłodną piwnicę, to też jest to dobre miejsce. Przed pieczeniem z mięsa wycinamy porcje, formujemy przez uciśnięcie w płaskie grube płyty i opiekamy z dwóch stron na ruszcie. Podajemy z surówką z czerwonej kapusty, z dodatkiem grzybów marynowanych i ogórka kiszzonego, lub z innymi marynatami. Można oczywiście z ketchupem czy musztardą, ale jeśli ma być zgodnie z tradycją, lepiej zmieszać łyżkę kwaśnej śmietany z ostrą musztardą. Ćwikła czy sam chrzan też są nie do pogardzenia. Czas opiekania zależy od naszych upodobań, od tego czy mięso ma być mniej lub bardziej przypieczone.