

KARCZEK Z DZIKA NA MODREJ KAPUŚCIE Z PURÉE SELEROWYM I SOSEM JAŁOWCOWYM

- **KARCZEK Z DZIKA (5 porcji)**

- Karczek z dzika 1,5 kg
- Seler 1,5 kg
- Marchew 0,5 kg
- Cebula 0,5 kg
- Świeży rozmaryn
- Świeży tymianek
- Czosnek 1 gł.
- Kapusta czerwona 2 gł.
- Śliwka suszona 0,1 kg
- Śmietana 30% 0,25L
- Masło 0,1 kg
- Wino czerwone 0,5L
- Owoce jałowca
- Sól
- Pieprz
- Bulion wołowy 0,5L
- Mleko 0,5L
- Gin lubuski 0,5L
- Miód 0,2L

Karczek należy dokładnie oczyścić i związać dratwą, a następnie obsmażyć na dużym ogniu. Warzywa przesmażyć i przygotować z nich wywar, do wywaru dodać obsmażony karczek, następnie podlać czerwonym winem. Mięso dusić około godziny pod przykryciem.

Seler ugotować w mleku z dwoma ząbkami czosnku i gałązką rozmarynu. Całość należy przykryć pergaminem – dzięki temu seler bardziej przesiąknie aromatem czosnku i rozmarynu. Ugotowanego selera należy dobrze odgnieść i dodać do wyredukowanej śmietany, a następnie przetrzeć przez sito.

Aby przygotować kapustę, należy na maśle zeszklić cebulę do której należy dodać miód. Gdy miód się skarmelizuje należy dodać pokrojoną kapustę i podlać czerwonym winem. Następnie należy dodać pokrojone suszone śliwki i dusić aż kapusta będzie odpowiednio miękka, na koniec przyprawić solą i pieprzem. Aby przygotować sos, należy wlać na patelnię gin oraz wrzucić rozgniecione owoce jałowca i podlać sosem spod karczku, po około 5 minutach gotowania należy wyredukować ogień do minimum i dodać schłodzonego, roztopionego masła.