Polędwica z jelenia po królewsku

My Little Food Safari

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

polędwica z jelenia, ewentualnie można zastąpić wołową - 1 kg

liście laurowe - 10 g

marynata: -

olej rzepakowy - 3 łyżka

musztarda Dijon - 2 łyżka

sól morska - 1 łyżka

cukier - 1 łyżka

młotkowany pieprz kolorowy - 1 łyżka

roztarte ziarna jałowca - 1 łyżka

suszone zioła (bazylia, tymianek i estragon) - 1 łyżka

kardamon (bez łuski) - 7-10 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso dokładnie oczyszczamy z błon. Wszystkie składniki marynaty ze sobą mieszamy. Mieszanką dokładnie nacieramy mięso. Przyprawione mięso ciasno okładamy listkami laurowymi. Przekładamy do worka do pakowania próżniowego i gotowania Sous Vide. Za pomocą pakowarki próżniowej zamykamy w worku mięso. Odkładamy na 3-4 dni do lodówki.

Mięso gotujemy nie wyjmując z worka w parowarze lub w garnku z nasadką do gotowania na parze przez 30-40 minut. Mięso studzimy. Wystudzone przekładamy do lodówki, aby zastygło.

Worek z mięsem rozcinamy, odlewamy sos (możemy użyć go jako bazę do zup lub sosu). Mięso kroimy w cieniutkie plasterki.