Sarkanvīnā sautēta brieža gaļa

Sautēta brieža gaļa ar dārzeņiem

6-8 + 60 MIN

Sastāvdaļas

1 kg brieža kakla karbonādes vai cita gabala

Mērces pamatam

2 burkāni
3 selerijas kāti
1 saldais sīpols
100 g sviesta
3 ķiploka daiviņas
500 ml sausa sarkanvīna
Eļļa cepšanai

Sautējumam

1 pastinaks
1 liels saldais sīpols
1 burkāns
500 ml liellopa vai dārzeņu buljona
2 tējkarotes sāls
1 tējkarote maltu melno piparu
½ tejkarote kumīna
1 tējkarote papriaks pulvera
1 tējkarote muskovādo cukura
Dažas lauru lapas

Pagatavošana

1. Brieža gaļu sagriež palielos gabalos un apbārsta ar nelielu daudzumu sāls un piparu

2. Lielā čuguna vai citā karstumizturīgā katlā uzkarsē eļļu un cep brieža gabalus no visām pusēm līdz brūni, aptuveni 5-8 minūtes, izņem no katla un atliek malā.

3. Katlā liek sviestu un sakapātu sīpolu, burkānu, selerijas kātus, puravu un ķiploku. Maisot cep 8 minūtes.

4. Pievieno sarkanvīnu un ļauj visam pasutināties 10 minūtes. Katla saturu sablenderē ar rokas vai parastā blendera palīdzību.

5. Katlā liek brieža gaļu, visas garšvielas, buljonu un pārējās sautējuma sastāvdaļas.

6. Katlu ar vāku vai pārklātu ar foliju liek krāsnī un sautē 150 grādos 2-4 stundas.

7. Gatavo gaļu saplēš pa šķiedrai un pasniedz ar kartupeļu biezeni vai makaroniem.

Receptes autore Agate Vanuška-Andruce

Agate ir zīmola Koskenkorva vēstnese Latvijā, recepšu bloga Chili and Tonic autore. Agate dalās savās zināšanās ar viegli pagatavojamām, sezonālām receptēm un gardiem kokteiļiem.