**„Gordon Ramsay: świat na talerzu” - sezon 2.**

Premiera 23 sierpnia o 12.00 na National Geographic

Emisja w każdą niedzielę o 12.00

**ODKRYJ | NORWEGIĘ**

Podstawą tradycyjnej kuchni norweskiej są takie techniki konserwacji żywności, które w obliczu panujących tu warunków miały przedłużyć przydatność świeżych produktów do spożycia. Dlatego solenie, wędzenie, suszenie i fermentacja są często stosowanymi w kuchni sposobami przyrządzania dań. *Potrawka z sarniny* z grzybami i warzywami korzeniowymi jest sycąca i może pomóc przetrwać nawet najmroźniejsze i najmroczniejsze dni skandynawskiej zimy.

**Norweska potrawka z sarniny**

Liczba porcji: 3

1 udo sarny - bez kości, pokrojone na paski o długości 2,5 cm

½ szklanki mąki

2 łyżki oleju z pestek winogron

450 ml ciemnego piwa Ale

1 cebula - pokrojona w 2,5-centymetrową kostkę

4 ząbki czosnku - posiekane

1 marchewka - pokrojona w 1,5-centymetrową kostkę

1 rzepa - pokrojona w 1,5-centymetrową kostkę

1 łodyga selera naciowego - pokrojona w 1,5-centymetrową kostkę

1 brukiew - pokrojona w 1,5-centymetrową kostkę

10 pieczarek - pokrojonych na ćwiartki

15 boczniaków - bez trzonków

3,5 litra bulionu z sarniny (można użyć bulionu z kurczaka lub wołowiny)

6 ziarenek jałowca

1 łyżka świeżego tymianku

1 łyżka octu winnego

1 łyżka natki pietruszki - posiekanej

1 bochenek chrupiącego chleba razowego

sól i pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Sarninę pokrój w kostkę. Natrzyj mięso dużą ilością pieprzu i soli. Przełóż do miski i dokładnie obtocz wszystkie kawałki mięsa w mące.
2. W dużym garnku rozgrzej olej z pestek winogron.
3. Kiedy olej jest na granicy zadymienia, przełóż do garnka sarninę i obsmaż ją ze wszystkich stron, aż się przyrumieni.
4. Dodaj ziarna jałowca, cebulę i czosnek. Gotuj, aż uwolni się aromat przypraw. Wyjmij mięso z przyprawami z garnka.
5. Do garnka po sarninie wlej ciemne piwo Ale i redukuj je przez około 2-3 minuty, żeby odparować alkohol.
6. Dodaj wywar z sarniny i zagotuj.
7. W tym samym czasie w osobnym rondlu przesmaż partiami grzyby, aż się zarumienią, przyprawiając do smaku tylko solą i pieprzem.
8. Do garnka z wywarem dodaj usmażone wcześniej mięso z przyprawami, wrzuć warzywa i tymianek. Duś pod przykryciem, aż sarnina zmięknie, a warzywa będą al dente.
9. Dodaj przyrumienione grzyby.
10. Dopraw potrawkę octem winnym.
11. W razie potrzeby, dopraw jeszcze solą i pieprzem.
12. Gotową potrawkę nalewaj chochelką do miseczek. Posypuj porcje szczyptą natki pietruszki i podawaj z kromkami chrupiącego chleba.