



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## POŁĘDWICA Z SARNY Z GRZYBOWĄ POLENTĄ I SOSEM RABARBAROWYM



### SKŁADNIKI (1 PORCJA):

- 200 g połędwicy z sarny
- 40 g polenty GINOS
- 150 ml bulionu wołowego
- 50 g borowików FORREST
- 50 g puree mix z czerwonych owoców PONTIER
- 70 ml czerwonego wina ANANTO
- 50 g rabarbaru
- 30 g cebuli
- 30 g miodu SIMPLY SWEET
- 50 ml Roast&Fry DEBIC
- owoce jałowca
- cukier CUKIER KRÓLEWSKI
- sól, pieprz do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Polędwicę zamarynuj w puree owocowym z dodatkiem miodu, soli, pieprzu i owoców jałowca na około 6 godzin. Przyrządź polentę: borowiki podsmaż z cebulą i zalej bulionem. Gdy zaczną się gotować wsypuj polentę i mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji. Przełóż do filiżanek do espresso i wystudź. Sos rabarbarowy: obierz rabarbar i pokrój w paski. Następnie podsmaż na maśle i dopraw do smaku solą, pieprzem, cukrem i miodem. Podlej winem. Polędwicę z sarny zgrilluj i podaj z podgrzaną w piekarniku polentą. Połóż na sosie rabarbarowym.