

# (odc.45) polędwica z jelenia z sosem czekoladowym

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.45)

ilość osób: 1

trudność: **trudne**

## Składniki

2 ziemniaki  
oliwa  
kawałek polędwicy z jelenia (ok. 200 g)  
mała garść świeżego tymianku  
sól i pieprz  
garść smardzy (ew. suszone)  
1 szalotka  
2 ząbki czosnku  
natka pietruszki  
200 ml czerwonego wina (np. valpolicella)  
masło  
gorzka czekolada (100% kakao)  
woda lub bulion  
tymianek, oliwa extra vergine



## Przygotowanie

Ziemniaki obrać i obgotować w osolonym wrzątku ok. 15 minut. Odcedzić i pokroić na plasterki. Grzyby oczyścić i opłukać, jeśli są suszone zalać wrzątkiem, moczyć przez 15 minut i odcedzić. Szalotkę obrać i drobno posiekać, czosnek obrać i pokroić na cienkie plasterki. Natkę pietruszki drobno posiekać. Mięso obsypać tymiankiem, solą i pieprzem. Dobrze obtoczyć w przyprawach i przyklepać. Na patelni rozgrzać trochę oliwy i ułożyć ziemniaki. Zrumienić z jednej strony i odwrócić na drugą. Na środek patelni wlać trochę oliwy i położyć mięso. Smażyć po ok. 0,5 – 1 minuty z każdej strony, w sumie ok. 6-7 minut. W połowie czasu smażenia wrzucić grzyby, szalotkę i czosnek, przemieszać i włożyć kilka kawałków masła, uważać, żeby masło się nie zrumieniło. Przełożyć mięso na ogrzany talerz i przykryć folią aluminiową. Wsypać natkę na patelnię i wszystko razem wymieszać. Przełożyć ziemniaki z dodatkami na ogrzany talerz i trzymać w ciepłe. Zwiększyć ogień pod patelnią (nie myć patelni!), wlać wino i gotować, aż ilość zmniejszy się o połowę. Pokroić czekoladę na małe kawałki. Zdjąć patelnię z ognia, wrzucić kilka kawałków masła i garść pokrojonej czekolady, mieszać dopóki masło się nie stopi. Jeśli sos jest zbyt gęsty, wlać nieco wody lub bulionu i zamieszać. Doprawić solą i pieprzem. Pokroić mięso na plastry grubości ok. 1 cm i ułożyć na talerzu z ziemniakami, polać sosem, posypać odrobiną świeżego tymianku i skropić oliwą.

© Jamie Oliver