

Тушеная дичь с можжевельником и розмарином

Общее время **1000 мин** 10 мин Время подготовки 150 мин Время приготовления 840 мин Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
1 880 кДж / 450 ккал

Жиры: **30 г** Белки: **35 г**
Углеводы: **8 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

400 г	шейки кабана, разрезанной на 8 частей
60 мл	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
1 ст. л.	растительного масла
2	луковицы, мелко рубленные
2	зубчика чеснока, рубленные
5	сушёных лесных грибов
1 ч. л.	можжевельных ягод, раздавленных
1	веточка свежего розмарина
250 мл	тёмного пива
80 мл	<u>соуса Терияки Kikkoman</u> <u>с поджаренным</u> <u>кунжутом</u>

Для песто из петрушки:

40 г	листьев петрушки
1	зубчик чеснока
2 ст. л.	кедровых орехов
3 ст. л.	оливкового масла
2 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

400 г шейки кабана, разрезанной на 8 частей - **60 мл** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **1 ст. л.** растительного масла
Положите шейку в пакет с zip-локом и замаринуйте в соевом соусе Kikkoman минимум на 3 часа или до 14 часов. Разогрейте масло в жаровне среднего размера на довольно сильном огне. Добавьте мясо и обжарьте его со всех сторон до румяной корочки (по 3–4 минуты на сторону). Снимите кастрюлю с огня. Выньте мясо и отложите.

Шаг 2

2 луковицы, мелко рубленные - **2** зубчика чеснока, рубленные - **5** сушёных лесных грибов - **1 ч. л.** можжевельных ягод, раздавленных - **1** веточка свежего розмарина - **250 мл** темного пива - **80 мл** соуса Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом
В ту же жаровню добавьте рубленные лук и чеснок. Обжарьте в течение 2–3 минут до мягкости. Добавьте грибы, раздавленные ягоды можжевельника и веточку розмарина. Хорошо перемешайте, влейте тёмное пиво, соус Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом и тушите, соскребая со дна жаровни всё, что сильно поджарилось. Верните в жаровню обжаренную шейку. Накройте крышкой и тушите на медленном огне около 1,5–2 часов, периодически помешивая, пока мясо не станет нежным и не прожарится до конца. При необходимости добавляйте еще пива, чтобы соус не выпарился.

Шаг 3

40 г листьев петрушки - **1** зубчик чеснока - **2 ст. л.** кедровых орехов - **3 ст. л.** оливкового масла - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Соедините в ступке листья петрушки, зубчик чеснока, кедровые орехи и оливковое масло. Растолките до состояния однородной пасты. Добавьте соевый соус Kikkoman и снова перемешайте. Подавайте с тушеным мясом.