

Ζαρκάδι με Μέλι

Υλικά

1	κιλό	Ζαρκάδι Ψαχνό
3	κουταλιές	Μέλι
3	κουταλιές	Ξύδι Balsamico
3	κουταλιές	Σόγια Sauce
2	κουταλιές	Corn Flower
2	μεγάλα	Κρεμμύδια (ψιλοκομμένα)
1	ξυλαράκι	Κανέλα
1	σφηνάκι	Ουίσκυ
1	ποτηράκι	Κόκκινο Κρασί
½	φλιτζάνι	Ελαιόλαδο
		Πιπέρι Μαύρο (κόκκους)
		Αλάτι

Προετοιμασία

Μαρινάρουμε το κρέας με το μέλι, το ξύδι, τη σόγια sauce και το corn flower για τουλάχιστον 2 ώρες.

Ετοιμασία

1. Σοτάρουμε στο λάδι το κρέας μαζί με το κρεμμύδι και προσθέτουμε το πιπέρι και την κανέλα.
2. Μόλις σοταριστούν, ρίχνουμε το ουίσκυ και το ανάβουμε.
3. Σβήνουμε με το κρασί.
4. Προσθέτουμε ζεστό νερό, αλατίζουμε και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά, μέχρι να γίνει το κρέας τρυφερό και να δέσει η σάλτσα.