

Srnčí kýta na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Srnčí kýta 800 g
- Špek 150 g
- Cibule 2 ks
- Zelenina pod svíčkovou 1 balení
- Cukr 1 lžice
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 1 snítka
- Červené víno 250 ml
- Citronová šťáva 2 lžice
- Brusinkový kompot 2 lžice
- Olej 1 dl
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 2 špetka
- Rajčatový protlak 1 plechovka
- Nové koření 2 ks
- Jalovec 8 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Podáváme s knedlíkem, pečivem nebo rýží