

Myslivecké překvapení

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- srnčí hřbet 1500 g
- uzená slanina 100 g
- máslo 50 g
- mrkev 2 ks
- celer 0.5 ks
- petržel 1 ks
- cibule 2 ks
- bobkový list 2 ks
- nové koření 5 kulička
- pepř 10 kulička
- koření na divočinu 1 špetka
- tymián 1 snítka
- brusinkový džem 4 lžíce
- suché bílé víno 200 ml
- bílý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Srnčí maso očistíme, odblaníme, po vlákně prošíkujeme uzenou slaninou a potřeme rozpuštěným

máslem. Posypeme kořením na divočinu a necháme v chladničce 24 hodin odpočinout.

2. V pekáčku si rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu a maso, které jsme si předem vyndali z ledničky, aby získalo pokojovou teplotu, ze všech stran orestujeme. Přidáme najemno nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájenou zeleninu, koření, podlijeme horkou vodou a vložíme do trouby, kde zpočátku pečeme při 200 stupních a dopékáme při 180 stupních i méně za občasného podlévání až tři hodiny. Měkké maso vyjmeme a uchováme v teple.

3. Z výpeku odstraníme bobkový list a kuličky celého koření a ponorným mixerem rozmixujeme zeleninu. Vínem naředíme šípkový džem, přidáme hladkou mouku, mletý bílý pepř a postupně přiléváme do výpeku, hustotu můžeme upravit smetanou. Necháme chvíli probublat, dochutíme např. cukrem, pár kapkami citronu apod.

4. Podáváme s houskovým knedlíkem, kam místo pečiva přidáme pro větší kyprost burizony. Patrně se příliš neliší od klasického knedlíku z pytlíku.

Poznámka:

podle potřeby hladká mouka