

Srnčí koláčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- Srnčí maso 600 g
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso zalijeme přepuštěným máslem a necháme v něm odležet 24 hodin. Srnčí maso pak vyjmeme, nasekáme nadrobno, ale nemeleme!

Sekané srnčí osolíme, přidáme drobně nakrájenou cibuli a česnek, opepříme, důkladně promícháme a vytvoříme malé placičky o průměru asi 5 cm a vysoké 1 cm.

Srnčí koláčky upečeme na přepuštěném másle. Pak do zbylého omastku vmícháme papriku, podle potřeby osolíme.

Srnčí koláčky na talíři zalijeme paprikovou omáčkou. Srnčí koláčky podáváme s vařenou rýží nebo drobnými těstovinami.