

Zajíc na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- zajíc 1.2 ks
- směs kořenové zeleniny 120 g
- cibule 50 g
- bobkový list 1 ks
- uzená slanina 60 g
- sádlo 40 g
- cibule 30 g
- kyselá smetana 1.4 l
- hladká mouka 30 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vody dáme sůl, očištěnou kořenovou zeleninu, cibuli, pepř, bobkový list, ocet a povaříme. Necháme vychladnout a do mořidla vložíme očištěnou a dobře umytou půlku zajíce a necháme na chladném místě 4 dny odležet. Maso v mořidle denně obracíme. Potom vyjmeme, protáhneme na nudličky nakrájenou uzenou slaninou a dáme na sádlo. Přidáme zeleninu z mořidla, pokrájenou na kolečka, 30 g cibule, podlejeme vodou a dáme do trouby upéct. Po čas pečení podléváme vodou a upečeme do měkka. Upečeného zajíce vyjmeme a do šťávy přilijeme kyselou smetanu rozmíchanou s moukou, přidáme podle chuti sůl, hořčici, cukr, ocet a povaříme. Hotovou omáčku přepasírujeme a dáme do ní na díly nakrájené maso. Podáváme s knedlíkem nebo makaróny.

