

Srnčí hřbet na liškách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 300 g
- lišky 250 g
- srnčí hřbet 1200 g
- tymián 8 snítka
- bobkový list 4 ks
- olivový olej 7 lžíce
- česnek 3 stroužek
- portské víno 100 ml
- červené víno 150 ml
- zvěřinový vývar 300 ml
- šípková zavařenina 3 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory povařte 15 minut v osolené vodě. Troubu předehřejte na 180 °C, houby očistěte, maso

zbavte šlach a blan a v nejširší části u hřbetní kosti hluboce nařízněte z obou stran, ale neodřízněte. Do vzniklých zářezů vložte po 2 snítkách tymiánu a 1 bobkovém listu.

Celý kus masa pak osolte a opepřete. V pekáči nebo velké pánvi rozehejte 2 lžíce oleje a maso na něm ze všech stran opečte, 2 až 3 minuty z každé strany. Přesuňte na plech, posypte zbylým tymiánem a bobkovými listy, přidejte lehce podrcený česnek. Zakapejte 2 lžícemi oleje, vložte do trouby a pečte 40 až 50 minut. Maso vyjměte a nechte odpočívat volně zakryté alobalem.

Výpek v pánvi podlijte portským a nechte odvařit, odškrabejte přípečky. Přilijte červené víno a nechte znovu odvařit, přidejte vývar a opět odvařte. Štávu procedte do kastrůlku a v horké promíchejte zavařeninu, podle chuti osolte. Ve velké pánvi rozehejte zbylý olej a osmažte na něm rozkrojené brambory. Vyjměte a v pánvi opečte lišky. Obojí osolte a opepřete podle chuti a podávejte k pečení spolu se šťávou.