

Karpatská roštěná z jelena

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vykostěný jelení hřbet 800 g
- slanina 50 g
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- houby 100 g
- zelená paprika 1 ks
- rajčata 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso opláchneme, nakrájíme na porce, mírně naklepeme, osolíme, opepříme, zakápneme worchestrovou omáčkou a obalíme v mouce. Takto připravené plátky zprudka opečeme na rozehřátém oleji, vyjmeme a udržujeme v teple. V kastrole rozehtejeme nakrájenou slaninu, přidáme nakrájenou cibuli, sladkou papriku, necháme zpěnit a zalijeme vodou.

Zpět vrátíme opečené maso a dusíme téměř doměkka. Poté přidáme nakrájené houby, feferonky a papriku. Společně dusíme doměkka a nakonec přidáme osminky rajčat. Podáváme s rýží.