

Zvěřinová terina se srnčím masem se slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- kachní sádlo 200 g
- slanina 50 g
- pistácie 50 g
- srnčí maso 400 g
- muškátový oříšek 2 špetka
- mletý pepř 2 špetka
- jalovec 5 kulička
- rozmarýn 2 ks
- červené víno 500 ml
- mleté nové koření 2 špetka
- tymián 2 špetka

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přes noc marinujeme srnčí maso s bylinkami a červeným vínem. Druhý den si usmažíme cibuli na sádle se slaninou a vhodíme usušené srnčí maso, zprudka orestujeme, zmírníme teplotu a přidáme marinádu i s bylinkami. Dusíme do úplného změknutí, případně podléváme červeným vínem.

Vychladlé maso rozeberme na vlákna a přidáme pistácie, tymián a sádlo, promícháme a případně dochutíme muškátovým oříškem, černým pepřem a solí. Nádobu na terinu si vyložíme potravinářskou fólií, slaninou a přidáme směs, kterou překryjeme slaninou a fólií.

Zvěřinovou terinu dáme do vodní lázně do trouby a pečeme cca 2 hodiny na 95 °C.