

Jelení guláš na víně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Jelení maso 750 g
- Sušený tymián 0.5 lžička
- Kuličky jalovce 5 ks
- Bobkový list 3 ks
- Červená paprika 1 lžíce
- Sušená feferonka 1 ks
- Kmín 1 lžička
- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 3 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Červené víno 500 ml
- Brusinková zavařenina 2 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na kostky a smíchejte s tymiánem, jalovcem, bobkovými listy, paprikou, feferonkou a

kmínem. Nechte odležet do druhého dne.

Na sádle orestujte najemno nakrájenou cibuli, po 3–5 minutách přidejte rozmačkaný česnek a po další 1 minutě rovněž maso (i s kořením). Zprudka osmažte, aby maso zhnědlo a zatáhlo se. Osolte, opepřete, zalijte vínem a zvolna duste pod poklicí zhruba 2 hodiny. Ke změklému masu přidejte 2 lžíce brusinkové zavařeniny a společně vařte asi 15–20 minut. Podávejte ozdobené tymiánem a kolečky čerstvé feferonky.