

Srnčí panenka na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- srnčí panenka 1 ks
- sůl 1 špetka
- koření na divočinu 1 lžička
- cibule 1 ks
- olej 20 ml
- smetana 250 ml
- paprika sladká mletá 3 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Panenku rozdělíme na tři steaky, osolíme a posypeme směsí na divočinu.

Na oleji orestujeme nahrubo nakrájenou cibuli, přidáme maso a ze všech stran je zprudka opečeme. Dáme asi 3 lžičky papriky. Podlijeme trochou vody.

Dusíme, dokud maso nezměkne. Pak ho vyjmeme, ke šťávě přilijeme smetanu. Vaříme, dokud omáčka nezhoustne. Nakonec ji rozmixujeme. Příloha: těstoviny, knedlík nebo brambor.