

Srnčí na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- srnčí hřbet 400 g
- směs pod svíčkovou 1 balení
- bobkové listy 2 ks
- nové koření 2 kulička
- celý černý pepř 4 kulička
- červené víno 200 ml
- sůl, pepř, cukr 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Srnčí hřbet si omyjeme, osolíme a opepříme.

V hrnci si na oleji orestujeme mraženou směs pod svíčkovou spolu s divokým kořením. Přidáme maso. Opečeme ze všech stran a podlijeme vínem. Necháme povařit a pak dáme do předem rozehřáté trouby na 200 °C péct doměkka asi 30 minut.

Maso vyjmeme a nakrájíme na plátky. Výpek dochutíme solí, pepřem, popř. cukrem. Podáváme s bramborem.