

# Marinované srnčie stehno pomaly pečené v celku

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Pusta



## Suroviny

**Porce:** 4

- srnčie stehno 600 g
- olej slnečnicový 150 ml
- horčica plnotučná 3 lžíce
- celé borievky 4 kulička
- celé nové korenie 3 kulička
- celé klinčeky 3 ks
- bobkový list natrhaný na malé kúsky 3 ks
- sol' 4 špetka
- Cabernet Sauvignon suché červené víno 150 ml
- čučoriedkový džem 2 lžíce
- zemiaky 600 g

**Doba přípravy:** 4 min

**Obtížnosť:** Středně obtížné

**Určen pro:** Dietní

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Maďarsko

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Srnčie stehno umyjeme, osušíme a odblaníme. Do misy nalejeme olej, pridáme horčicu a koreniny, nesolíme!!! premiešame, v tejto marináde obalíme mäso, vložíme do sáčku na mrazenie, vytlačíme prebytočný vzduch, sáčok uzavrieme, vložíme do chladničky na 4 dni, denne poriadne premasírujeme mäso marinádou, za tento čas v chladničke dozrie. Po tejto dobe vyberieme mäso z pácu, vložíme do pekáča, osolíme, zalejeme vínom, ktoré sme zmiešali s čučoriedkovým džemom, obložíme očistenými zemiakmi, dáme nezakryté piecť do rúry vyhriatej na 160 stupňov C, pečieme pomaly 90 minút za prelievania výpekom. Mäkké srnčie stehno vyberieme na dosku, pikryjeme allobalom, necháme 20 minút odpočívať, aby sa v mäse rovnomerne rozložila šťava a nevytieklá pri krájaní, potom pokrájame na plátky asi 0,5 cm silné, podlejeme chutným vínovovo - čučoriedkovým výpekom a sevírujeme so zemiakmi, ktoré sa piekli spolu so srnčím stehnom.

## **Poznámka:**

Srnčie stehno je zdravá delikatessa, ktorá marinovaním dozrie a skrehne, pomalým pečením sa rovnomerne prepeče a nevysuší, takto pripravené srnčie mäso prevezme chuť marinády, má vynikajúcu chuť vína a čučoriedkového lekváru, krásne vonia po aromatickom korení, vynaložený čas sa bohaté odmení.