

Přírodní srnčí pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 150 g
- hovězí morek 50 g
- slanina 200 g
- hovězí vývar 1 ks
- srnčí hřbet 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Srnčí hřbet nebo kýtu odblaníme, hustě protkneme špalíčky slaniny a lehce osolíme a opepříme.

Morek rozpustíme, přidáme omastek a spolu s masem dáme péci do trouby. Při pečení podléváme vývarem nebo poléváme výpekem. Upečené srnčí maso odkostíme a nakrájíme.

Přírodní srnčí pečení přelijeme šťávou a podáváme s bramborovými noky a brusinkovou zavařeninou.