

Srnčí směs s kysaným zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- mouka hladká 1 ks
- klobása 100 g
- olej olivový 1 ks
- slanina 50 g
- brambory 400 g
- pivo 400 ml
- pepř mletý 1 ks
- koření nové 1 ks
- česnek 1 ks
- cibule 200 g
- mrkev 1 ks
- zelí kysané 200 g
- plec srnčí 800 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve veliké míse smícháme lžící oleje se 4 lžícemi piva, česnekem a novým kořením. Do směsi smícháme kousky srnčího masa a v chladničce necháme marinovat několik hodin nebo přes noc. Troubu rozežřejeme na 160 stupňů. Maso vyjmeme z marinády a necháme okapat. Marinádu

schováme, maso otřeme do sucha. Ve velikém kastrolu rozpálíme olej a slaninu a maso na něm 5 minut opékáme. Přidáme cibuli a mrkev a opékáme ještě pár minut. Potom vmícháme mouku, přilijeme zbytek piva a marinádu a ochutíme solí a pepřem. Za stálého míchání uvedeme do varu. Kastrol odstavíme, přikryjeme pokličkou a dáme do trouby. Pečeme hodinu, pak vmícháme oškrábané brambory a klobásu. Pečeme asi půl hodiny až maso a brambory změknu. Maso se zeleninou pokryjeme zelím a necháme v troubě chvíli zapéct, potom podáváme.