

Srnčí na pomerančové šťávě s kávou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Srnčí kýta 1 kg
- Máslo 60 g
- Porto 1 sklenice
- Káva 2 dl
- Hladká mouka 3 lžíce
- Pomerančová šťáva 1.5 dl
- Jahodová marmeláda 20 g
- Vývar 1.5 l
- Jalovice (zrníčka) 4 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V hrnci rozehřejte máslo a přilejte červené víno, pomerančovou šťávu a kávu. Vše promíchejte, přidejte jalovec a povařte asi 15 minut. Poté přilijte vývar a jahodovou marmeládu. Vše nechte přejít varem a potom zahustěte moukou.

2. Maso nakrájejte na plátky, naklepejte, okořeňte solí a pepřem a osmažte zprudka na olivovém oleji z obou stran.

3. Maso podávejte s rýží a omáčkou. Pro lepší chuť a vzhled pokrm dopňte plátkem pomeranče a kopečkem smetany.