

Jelení filé na červeném víně s lesními žampiony, zeleninou a jemným knedlíkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- jelení hřbet 2 kg
- sůl 30 g
- pepř černý 2 g
- olej stolní 150 g
- jalovec 2 g
- olej stolní 250 g
- zelenina kořenová 313 g
- cibule 117 g
- divoké koření 8 g
- citron 333 g
- mouka hladká 150 g
- brusinky 100 g
- rajský protlak 100 g
- švestková povidla 200 g
- perník 100 g
- cukr krystal 50 g
- víno červené 300 g
- žampiony 200 g
- mrkev 625 g
- brokolice 250 g
- rozmarýn 10 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Jelení filé nebo části jelení kýty, dusíme v dobrém zeleninovém základě s brusinkami, švestkovými povidly a vínem. Omáčku připravíme obvyklým způsobem s přidáním perníku.