

Dušené srnčí na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Srnčí maso 750 g
- Cibule 2 ks
- Rajské jablíčko 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Koření na divočinu 1 lžička
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 1 ks
- Hladká mouka na zahuštění 1 ks
- Zakysaná smetana na zjemnění 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

Na olej dáme na kostky nakrájené maso, cibuli, rajče a 3 stroužky česneku. Osolíme, přidáme koření na divočinu, pepř a dusíme ve vlastní šťávě. Podle potřeby podlijeme vodou. Když je maso měkké, necháme vydusit na tuk, zaprášíme moukou, zalijeme vodou a chvíli povaříme. Na závěr přidáme 2 lžice zakysané smetany.

Podáváme s kynutými nebo bramborovými knedlíky.