

Pečený divočák

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hřbet divočáka 1000 g
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 1 ks
- Koření na divočinu 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Máslo 100 g
- Sůl 1 ks
- Smetana ke šlehání 100 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté maso osušíme, osolíme a dáme do kastrolku na rozpuštěné máslo spolu s pokrájenou zeleninou a cibulí. Přidáme koření na divočinu, podlijeme trošku vodou a pečeme v troubě doměkka.
Pečený divočák 1

Podle potřeby podléváme trošku vodou. Když je maso měkké, vyjmeme ho a přendáme na talíř. Zeleninu rozmixujeme, přilijeme smetanu a necháme chvilku povařit, aby omáčka zhoustla. Maso vykostíme a podáváme .