

# Staročeské jelení medailonky

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 2

- Jelení maso 300 g
- Staročeské koření 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Červené víno 150 ml
- Olej 100 ml
- Cibule 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Maso nakrájíme na menší kousky - medailonky a naklepeme. Posypeme kořením a dáme do misky . Zalijeme vínem a olejem a necháme až 48 marinovat. Na rozpálenou pánvičku přendáme marinované maso i s marinádou, osolíme a dusíme doměkka. Podle potřeby můžeme podlévat vínem nebo vodou. Podáváme s rýží nebo různě upravenými bramborami.