

Srnčí na kmíně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Srnčí maso 500 g
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 ks
- Koření na divočinu 1 lžička
- Kmín 1 lžička
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso a cibuli nakrájíme na kostičky. Maso dáme na pánev s rozehřátým olejem a nechá zatáhnout. Přidáme cibuli, koření, kmín, trošku soli a nejprve dusíme ve vlastní šťávě. Když se šťáva vydusí,

podlijeme vodou nebo vývarem a dusíme doměkka. Zahušťovat moukou nemusíme, protože rozdušená cibule maso pěkně zahustí.