

Slavnostní zvěřina

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kompotu brusinky 3 lžíce
- omáčka sojová 2 lžíce
- česnek 4 stroužek
- olej olivový 2 lžíce
- smetana zakysaná 1 ks
- víno červené 250 ml
- kýta dančí 6 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Šest plátků z dančí kýty naklepeme a naložíme do 2 dcl suchého červeného vína se dvěma lžičkami sójové omáčky, rozmačkanými 4 stroužky česneku a asi dvěma lžícemi olivového oleje. Necháme odležet 1-2 dny.

Pak rozehrějeme pánvičku, maso zprudka opečeme a podlijeme směsí. Dusíme pod pokličkou 30 minut za občasného zamíchání. Směs: do zbytku marinády přidáme ještě 1/2 dcl vína, 1 zakysanou smetanu, 3 lžíce brusinkového kompotu, sůl a pepř. Podáváme s americkými brambory. Maso nezapomeneme ozdobit brusinkami.