

Dančí stehno na červeném víně



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

1238 kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **135 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/danci-stehno-na-cervenem-vine>

Příprava

Vykostené stehno z Daniela odblaníme, přešpikujeme pásikmi údenej slaniny, osolíme a okoreníme. Obviažeme ho pevnou niťou, aby si počas prípravy zachovalo tvar a dalo sa pokrájať na plátky. Na olejí jemne opražíme kolieska cibule, na malé kúsky pokrájanú koreňovú zeleninu a potom mäso. Pootáčame ho, podlejeme vodou, pridáme jalovec a dobré umytú pokrájanú citrónovú kôru, bobkové listy a dáme piecť. Občas podlievame výpekcom. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho šťavu vydusíme, poprášime múkou, pridáme pretlak, brusnice, vodu a podusíme. Šťavu zlejeme cez sitko, zeleninu prepasírujeme, ochutíme cukrom a citrónovou šťavou. Nakoniec prilejeme červené víno a krátko povaríme. Teplé mäso pokrájame na plátky a zalejeme omáčkou.



Tip k receptu

Ako prílohu podávame žemľové knedle.

Ingredience

- ✓ 800 g dančí kýty
- ✓ 150 g kořenové zeleniny
- ✓ 2 cibule
- ✓ 100 g dobře vyuzené slaniny
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ sůl, cukr, mletý pepř podle potřeby
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 1 citrón
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 6-8 kuliček jalovce
- ✓ 4-5 lžic brusinkového kompotu

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod