

# Lovecký plátek



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**1287** kalorií , **4 g** cukrů , **122 g** tuků , **13 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lovecky-platek>

## Příprava

Mäsa nakrájame na vhodné plátky, trochu naklepeme, okoreníme, osolíme a striedavo všetky súčasti pochúťky na vlečieme na ražne. Pečieme v rúre na masle. Šťavu zlepšime bielym vínom a polievame ňou mäso. Môžeme flambovať vodkou. Podávame s opekanými zemiakmi. Mäso musí byť dokonalé odležané.

## Ingredience

- ✓ 500 g srnčího stehna
- ✓ 250 g telecí pečeně
- ✓ 300 g bravčovej panenky
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 g cibulek
- ✓ 150 ml bílého vína
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli
- ✓ 50 ml vodky
- ✓ 1 bobkový list

## Kategorie

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