Marinovaný zajíc na smetaně

Obtížnost:

Čas přípravy: 3dní 0h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 3dní 1h 0min , Porce: **4**

450 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/marinovany-zajic-na-smetane

Příprava

Očisteného a umytého zajaca rozdelíme tak, aby zadné stehná a chrbát zostali v jednom kuse. Prešpikujeme ich slaninkou. Vložíme ho do zapekacej misy a zalejeme uvareným a vychladnutým moridlom. Necháme na chladnom mieste 2-3 dni. MORIDLO:Do vriacej posolenej vody dáme variť pokrájanú a očistenú koreňovú zeleninu s cibuľou, bobkový list a koreniny. Pred dovarením zeleniny prilejeme ocot. Povaríme a necháme vychladnúť. Na tuku opražíme pokrájanú cibuľu. Mäso rozdelíme na menšie kusy, dáme ho na cibuľu, podlejeme moridlom a spolu so zeleninou z moridla dáme do rúry udusiť. Počas dusenia polievame šťavou. Mäkké mäso vyberieme a pokrájame. Šťavu zahustíme kyslou smotanou v ktorej sme rozhabarkovali múku, necháme povariť, pretrieme ju cez sito, pridáme horčicu a polejeme mäso.

Tip k receptu

Šťava nemá byť príliš hustá. Môžeme dochutiť soľou, horčicou alebo octom. Podávame s knedľou.

Ingredience

- zadní část zajíce (stehna a hřbet)
- 2 lžíce sádla
- 2 cibule
- 500 ml zakysané smetany
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce polotučné hořčice
- sůl podle potřeby
- troška cukru krystal
- Mořidlo: 300 g kořenové zeleniny
- 2 bobkové listy
- 6 kuliček pepře
- 3 kuličky nového koření
- cca 3 lžíce octa
- 1 cibule
- 6 kuliček jalovce
- cca 1500 ml vody
- 1 lžička soli
- 2 plátky uzené slaniny

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod