

# 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.

## 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



### Tip k receptu

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

## Kategorie

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

