

# Moravský divoký šíp



Obtížnost:

Čas přípravy: 2dní 0h 0min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 2dní 1h 0min , Porce: 3

**2277** kalorií , **4 g** cukrů , **139 g** tuků , **170 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/moravsky-divoky-sip>

## Příprava

Mäsa nakrájame na vhodné plátky, trochu naklepeme, okoreníme, posolíme a striedavo všetky súčasti pochuťky navlečieme na ražne. Pečieme v rúre na masle. Šťavu zlepšíme bielym vínom a polievame ňou mäso. Môžeme flambovať vodkou.



### Tip k receptu

Mäso musí byť dokonale odležané.

## Ingredience

- ✓ 500 g srnčí kýty
- ✓ 250 g telecích jater
- ✓ 200 g vepřové panenky
- ✓ 80 g anglické slaniny
- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 g cibulek
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 20 ml vodky

## Kategorie

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