

Pečená srnčí kýta



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

355 kalorií , 0 g cukrů , 31 g tuků , 18 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-srn-ci-kyta>

Příprava

Mäso umyjeme, prešpikujeme prúžkami údenej slaniny, osolíme, okoreníme a na rozpälenej masti sprudka opečieme zo všetkých strán. Potom podlejeme červeným vínom pridáme borievky a prikryté pomaly dusíme. Keď je mäso mäkké, vložíme ho do rúry a pri občasnom podlievaní upečieme do červena. U pečené pokrájame na plátky. Podávame s opekanými zemiakmi a brusnicovým kompótom.



Tip k receptu

Pre veľkých jedákov 4 porcie.

Ingredience

- ✓ 1,2 kg vykoštěného srnčího stehna
- ✓ 120 g domácí slaniny
- ✓ 80 g tuku
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 10 borůvek nebo kuliček jalovce
- ✓ 150 ml červeného vína

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Klasika, Labužník, Hlavní chod