

Srnčí kýta na víně se žampióny



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1 dní 0h 30min , Čas vaření: 3h 0min

Celkový čas: 1 dní 3h 30min , Porce: 4

1871 kalorií , **0 g** cukrů , **69 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-kyta-na-vine-se-zampiony>

Příprava

Odblaněnou srnčí kýtu bez kosti osolíme a do masa vetřeme podrcené jalovčinky, necháme odležet alespoň do druhého dne. V pekáči rozpálíme tuk, vsypeme celer a cibuli a osmahneme. Maso poprášíme zázvorem a moukou a vložíme do základu, opečeme ze všech stran, aby se zatáhlo. Potom zeleninu posypeme lžící cukru a necháme ji lehce zkaramelizovat. Podlijeme trochou vývaru a vínem, odmícháme ode dna, kýtu poklademe plátky slaniny, přidáme oloupané připuštěné žampióny a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C, dokud není maso měkké. Během pečení maso obracíme a přeléváme šťávou, podléváme vínem a vývarem. Měkké maso vyjmeme, necháme chvíli odležet a nakrájíme přes vlákno na plátky.

Ingredience

- ✓ 800 g srnčí kýty
- ✓ 1 lžíce jalovčinek
- ✓ 2 lžíce sádla nebo másla
- ✓ 150 g celeru nadrobno
- ✓ 1 velká cibule (najemno)
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžička mletého zázvoru
- ✓ 150 g slaniny na plátky
- ✓ 150 g malých žampiónů
- ✓ 250 ml zeleninového vývaru
- ✓ 250 ml červeného vína
- ✓ 4 lžíce višňové nebo rybízové zavařeniny

Kategorie

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