

Srnčí kýta na višních



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: **3**

576 kalorií , **1 g** cukrů , **41 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/srnci-kyta-na-visnich>

Příprava

Maso odblaníme a prošpikujeme nudličkami slaniny, které jsme namočili do pepře. Zbylou slaninu nakrájíme, s máslem ji vložíme do hrnce a krátce opražíme. Přidáme i maso a prudce opražíme ze všech stran. Podlijeme vínem, přimícháme kečup, sůl, pepř a dusíme téměř doměkka. Potom přidáme vypeckované višně a dodusíme. Hotové maso nakrájíme na plátky, přelijeme višňovou šťávou.

Ingredience

- 500 g srnčího stehna
- 100 g uzené slaniny
- 1 lžíce másla
- 1 lžička kečupu
- 100 ml červeného vína
- 300 g višní
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

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