

Srnčí maso na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 12h 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 13h 5min , Porce: 4

1095 kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/srnci-maso-na-vine>

Příprava

Maso opláchneme, osolíme, opepříme a potřeme citrónovou kůrou. Smícháme víno, ocet, 2 lžíce oleje, cukr, citrónovou šťávu, bobkové listy a nakrájenou cibuli. Maso položíme do této směsi a necháme 12 hodin odležet za občasného otočení. Na zbývajícím rozehřátém oleji maso na prudko osmažíme. Vinnou směs zbavíme cibule, bobkových listů a podlijeme maso. Přikryjeme pokličkou a dusíme 40-50 minut do měkka za občasného podlití a otočení.

Ingredience

- 500 g srnčí kýty
- 150 ml červeného vína
- pepř
- sůl
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 1 cibule
- 2 bobkové listy
- 1 lžička cukru moučky
- 1 citrón
- 1 lžíce octu

Kategorie

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