

Srnčí maso po americku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 5

749 kalorií , **10 g** cukrů , **58 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-maso-po-americku>

Příprava

Prolisovaný česnek smícháme se solí a lžící oleje. Maso opláchneme, pečlivě odblaníme a nakrájíme na malé nudličky. Dáme je do misky a přimícháme česnekovou pastu.

Promícháme a necháme 1-2 hodiny v chladu odpočívat. Nadrobno nasekanou cibulku smícháme s kečupem /nebo rajčatovou šťávou/, s hořčicí, s 1 lžící oleje, pepřem, se solí, s pár kapkami citronové šťávy a špetkou krystalového cukru. Odležené maso na oleji prudce osmahneme, teplotu snížíme a dusíme ve vlastní šťávě doměkka. Dle potřeby přilijeme vodu. Krátce před koncem do masa přimícháme cibulkovou směs a dodusíme. Když třeba, šťávu dodusíme, podáváme s bramborami na paprice a hlávkovým salátem. Posypeme nakrájenou petrželkou. Opravdová lahůdka.

Ingredience

- 1 kg srnčího masa
- 12 stroužků česneku
- 1 cibule
- 3 lžíce kečupu
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- pár kapek citronové šťávy
- troška soli
- troška pepře
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- troška petržele

Kategorie

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

