

Srnčí plíce a srdce na smetaně



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1min
Celkový čas: 21min , Porce: 4

215 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-plice-a-srdce-na-smetane>

Příprava

Srnčí plíce a srdce důkladně opláchneme. Zo srdca stiahneme pevný blanitý obal, rozrežeme ho a důkladne vyumývame. Plíce a srdce pokrájame na drobnejšie kúsky. Na tuku speníme cibuľu, pridáme pokrájané vnútornosti, posolíme, posypeme rascou a dusíme. Podlievame vývarom z korenín. Keď je mäso mäkké, omáčku zahustíme smotanou, v ktorej sme rozšľahali múku, a necháme zovrieť. Nakoniec môžeme pridať niekoľko kvapiek octu.



Tip k receptu

Podávame s knedľami, zemiakmi, chlebom alebo pečivom. Rovnako môžeme pripraviť aj plíce a srdce z danielovej zveri, mladého jeleňa alebo z čiernej zveri.

Ingrediencie

- ✓ 1 srnčí plíce a srdce
- ✓ 1 veľká cibule
- ✓ 100 g sádla
- ✓ sůl a kmín podle potřeby
- ✓ 300 ml sladké smetany
- ✓ 4 zarovnané lžíce hladké mouky
- ✓ Vývar: 1000 ml vody
- ✓ 6 kuliček pepře
- ✓ 6 kuliček nového koření
- ✓ 4 kuličky jalovce
- ✓ 2 větvičky tymiánu
- ✓ 2-3 bobkové listy
- ✓ pár kapek octa

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

