

Srnčí po burgundsku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

435 kalorií , 3 g cukrů , 18 g tuků , 13 g bílkovin

Autor: sonizna

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

Příprava

Jeden list pórku, bobkový list, dvě snítky tymiánu a dvě snítky petrželky svážeme nití - připravili jsem si tak bouquet garni. Maso nakrájíme na kostky o hraně 4 cm. Mrkev a slaninu nakrájíme na malé kostičky, šalotku nahrubo. Do velkého hrnce dáme smažit slaninu a až pustí sádlo, tak přidáme i maso a opečeme ho dozlatova. Poté přidáme mrkev a 5 minut restujeme. Poté přidáme šalotku a restujeme dalších 5 minut. Přidáme také rajčatový protlak a po minutě i mouku. Za další minutu přilijeme víno a vaříme tak dlouho, dokud se z vína nevypaří polovina jeho množství. Přidáme utřený česnek, bouquet garni, vývar a přivedeme k varu. Poté dáme do trouby a dusíme 45 minut v troubě na 160 °C. Měkké maso vyjmeme, dáme stranou a základ zredukujeme na polovinu. Poté ho propasírujeme nebo rozmixujeme. Osolíme, opepříme, dochutíme cukrem. Žampiony podusíme na másle a přidáme je do omáčky. Do omáčky vrátíme i srnčí maso a prohřejeme ho.



Tip k receptu

Ingredience

- ✓ 1 kousek pórku
- ✓ 1 ks bobkového listu
- ✓ 2 ks tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 2 kousky petrželové natě
- ✓ 600 g srnčího masa
- ✓ 100 g mrkve
- ✓ 125 g uzeného špeku
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 100 g šalotky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 400 ml červeného vína
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 l hovězího vývaru
- ✓ 1 lžíce cukru krupice
- ✓ 20 g másla
- ✓ 150 g žampionů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně

Bouquet garni je svazek bylinek, který se používá do omáček - jeho výhodou je snadné vytáhnutí z vařené omáčky.

nenáročné, Zvěřina, Hlavní chod

