

Napsal uživatel Veronika  
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

---

### Suroviny

750 g srnčího hřbetu  
100 g slaniny  
sůl  
2 bobulky jalovce  
tymián  
80 g másla  
80 g cibule  
80 g rajčat  
4 kuličky pepře  
vývar z kostí nebo masoxu  
10 g hladké mouky  
100 ml vína  
40 g másla  
80 g žampionů  
50 g cibule šalotky

### Postup

Maso odblaníme, obložíme jalovcem a necháme asi 3 dny v chladnu odležet. Pak ho prosolíme a prošpikujeme částí slaniny nakrájené na nudličky. Na másle a zbytku slaniny osmahneme cibulku nakrájenou nadrobno a nakrájená rajčata a přidáme všechno koření. Přidáme maso a pečeme v troubě za stálého podlévání a polévání asi 1,5-2 hodiny podle stáří zvěřiny. Měkký a mírně prochladlý hřbet naporcujeme a dáme do vodní lázně, aby zůstal teplý. Šťávu ze srnčího hřbetu necháme vysmahnout, zaprášíme moukou, zalijeme vývarem a vínem a povaříme. Do šťávy přidáme zvlášť na másle podušené žampiony a rozsekanou šalotku.

Podáváme s jemným knedlíkem.