

Napsal uživatel Janina
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:21

Suroviny

600 g srnčího masa
50 g uzené slaniny
sůl
2 lžíce tuku
200 g kořenové zeleniny
1 dl horké vody
vývar
1 středně velká cibule
cukr
1 lžíce octa
bobkový list
celý černý pepř
nové koření
jalovec
badyám
kolečko citrónu
2 lžíce rajčatového protlaku
1 lžíce mouky
3 lžíce brusinkového kompotu
1 dl červeného vína
citrónová šťáva

Postup

Opláchnuté maso vykostíme, odblaníme, prošpikujeme proužky slaniny a osolíme. Na rozehřátém tuku z každé strany osmahneme a vyjmeme. Do vypečeného tuku vložíme očištěnou, nakrájenou zeleninu a nakrájenou cibuli, osmažíme, přidáme cukr, necháme ho zkaramelizovat a přilejeme horkou vodu. Vložíme opečené maso, pokapeme octem, přidáme koření, citrón, rajčatový protlak a dusíme doměkka. Během dušení maso podle potřeby podléváme horkým vývarem a občas promícháme. Hotové maso vyjmeme a nakrájíme na porce. Šťávu poprášíme moukou, osmažíme, podle potřeby rozředíme a povaříme. Odstavíme a necháme částečně vychladnout, propasírujeme přes síto nebo rozmixujeme (v tom případě napřed vyndáme koření, citrón a bobkový list). Přidáme brusinkový kompot, červené víno a dochutíme. Připravené porce na míse přelejeme šťávou a ozdobíme.