

Napsal uživatel Pája
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

Suroviny

(pro 4 osoby)

800 g jeleního plecka bez kostí

½ lžičky pepře

2 lžíce hladké mouky

4 lžíce oleje

150 g cibule

3/8 l červeného vína

1 bobkový list

2 hřebíčky

6 kuliček pepře

150 g zakysané smetany

1 lžička mleté sladké papriky

mletý pepř

sůl

Postup

Maso má být dobře uleželé a mělo by mít tmavočervenou barvu. Pokud má šlachy, odřežeme je ostrým nožem. Maso nakrájíme na kostky asi 3x3 cm, osolíme je, opeříme a obalíme v mouce. Olej silně rozpálíme a kostky masa na něm ze všech stran osmahneme. Oloupanou a nadrobno pokrájenou cibuli krátce restujeme s masem. Nakonec přidáme víno a koření. Přikryjeme pokličkou a dusíme při mírné teplotě, dokud maso nezměkne, doba dušení je různá, podle kvality masa 40-120 minut. Po změknutí maso vyjmeme, odstraníme koření a šťávu zahustíme zakysanou smetanou, ve které jsme dohlídka rozmíchali mouku a papriku. Povaříme a hotovou omáčku dochutíme solí a pepřem. Maso dáme do omáčky prohřát (nevaříme). Před podáváním necháme ještě 5 minut uležet.

Příloha: bramborové krokety, salát z červeného zelí v pomerančovém nálevu s cibulí, jablky, banány, vlašskými ořechy, rozinkami a medem

Poznámka: pokud jídlo zbyde, nedáváme ho zmrazit, omáčka by se srazila.