Srnčí pečeně ve smetaqnové omáčce

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

800 g srnčí kýty bez kosti nebo 1kg srnčího hřbetu
40 g slaniny
2 lžíce oleje
2 lžíce hladké mouky
1,5dl kysané smetany
sůl
30 g tuku
citrónová šťáva
pepř
jalovec
1 lžíce rybízové marmelády

Postup

Maso protkneme slaninou, osolíme, opepříme. Vložíme do kastrólu na rozehřátý olej a tuk, přidáme jalovec, podlijeme a dusíme v troubě. Občas podléváme šťávou, přeléváme i shora. Ke konci maso dopečeme bez pokličky. Šťávu zahustíme moukou rozkvedlanou ve smetaně, osolíme, opepříme, okyselíme a povaříme. Nakonec vmícháme marmeládu. Omáčku necháme přejít varem, přecedíme na maso a prohřejeme. Podáváme s knedlíkem.