

Francouzská srnčí pečeně

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,3 kg srnčího masa bez kostí v jednom kuse
250 ml octa z červeného vína
2 lžičky hrubé soli
6 celých pepřů
1 řez bůčku nebo špeku
500 ml šípků
500 ml suchého bílého vína
2 lžíce másla
2 lžíce mouky
600 ml oloupaných mandlí na lupínky nakrájených
4 hřebíčky
1 nevoskovaný citron bez semínek posekaný
2 lžíce cukru

Postup

Svázat maso každých 5cm kuchyňským motouzkem, aby si udrželo tvar.

Smíchat 500ml vody s octem, vložit srnčí a přidat sůl a pepř. Nechat alespoň 2 hodiny odpočívat v chladničce (nejlépe přes noc).

Předehrát troubu na 180°C. Vymastit pekáč a nalít do něho marinádu. Položit bůček na srnčí a vložit do pekáče. Péct do měka. Doba pečení záleží na stáří zvířete, ale měla by být tak asi 1,5 hodiny. Během pečení sem tam polévat marinádou.

Očistit šípky od stopek a okvětví. Rozříznout je v polovině a vyjmout semínka a "vlasy" ve středu. Pomlet šípky a zvážít je. Přidat k nim stejnou váhu bílého vína. Dát vše do kastrolku a vařit s 125ml šťávy z masa po 35min. Slít omáčku přes síto.

V kastrolku rozpustit máslo a zamíchat dovnitř mouku. Přidat 125ml šťávy z masa a šípkovou omáčku. Dobře promíchat a povařit. Přidat mandle, hřebíčky, citron a cukr. Míchat, až omáčka zhoustne.

Podávat nakrájené maso na nahřáté míse a omáčku v omáčnicku.