

Srnčí kýta, nebo hřbet pečený

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg masa (srnčí kýta nebo hřbet)

8 dkg slaniny

8 dkg másla

1 cibule

2 zrnka jalovce

1 rovná lžička hladké mouky

sůl

Postup

Maso nepereme, jen je vlhkou utěrkou otřeme, odblaníme, protáhneme slaninou a potřeme rozehřátým máslem. Takto je uložíme do chladna na 1 až 2 dny. Příprava: Máslo z masa seškrábneme, dáme na pekáč, přidáme zbytky pokrájené slaniny, nadrobno pokrájenou cibuli a necháme lehce zružovět. Na to pak vložíme posolené maso, opečeme na všech stranách a podlijeme. Přidáme koření a dusíme, později pečeme otevřené do změknutí. Hotovou šťávu zahustíme trochou hladké mouky rozkvedlané ve vodě a krátce povaříme. Šťávu buď přecedíme, nebo jen vidličkou vyjmeme koření.