

Zvěřina se šípkovou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kýta, plec
150 g slanina
150 g tuk
500 g kořenová zelenina
200 g cibule
5 g divoké koření
1 ks citron
50 g rajský protlak
100 g hl.mouka
150 g šípková zavařenina nebo silný odvar z šípkového čaje
0,2dl červené víno

Postup

Maso našpikujeme a naložíme, pokud tedy máme dost času, zeleninu s cibulí orestujeme do zlatova, přidáme cukr, až se rozpustí přidáme protlak orestujeme a přidáme maso které jsme si i s nálevem dali před hodinou péct do trouby, měkké maso vyjmeme, omáčku zahustíme jíškou, provaříme, propasírujeme, přidáme víno a zavařeninu, dochutíme již dle chuti.