

Srnčí kotlety s cibulovou kaší

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg srnčí zvěřiny (hřbetu)

100 g slaniny

150 g uzeného jazyka

sůl

Koření:

5 zrn pepře

5 bobulek jalovce

1 l polévky

50 g šunky

0,12 l smetany

Cibulové pyrė:

8 menších cibulí

0,12 kg másla

50 g šunky

2 lžíce mouky

1 l sladké smetany

Postup

Kotlety osolíme, protáhneme slaninou a uzeným jazykem a zvolna dusíme dobře přikryté (přidáme pepř a jalovec), podlité jednak šťávou z dušené zvěřiny, jednak dobrou polévkou. Měkė srovnáme mezi prkěnka a zatížíme. Zatím šťávu, v níž jsme kotlety dusili, přecedíme a ještě svaříme, aby byla dosti hustá. Kotlety potom ostrým nožem úhledně okrájíme (aby vynikla slanina) a dáme do šťávy jen ohřát (ne již ,vařit). Na mísu upravíme bílé pyrė z cibule, kotletky kolem něho položíme a každou zvlášť polijeme šťávou. Kolem nich upravíme věnec z bílých malých dušených cibulek a z kytiček zelené petrželky. Cibulové pyrė: Velké oloupané cibule nakrájíme na lístky a v osolené vodě napolo uvaříme. Ocezené dusíme na másle a šunce domėka., ale musí zůstat bílé. Připravíme si světlou máslovou jíšku, svaříme se sladkou smetanou, přidáme dušenou cibuli a vše prolisujeme sítkem, osolíme, opepříme a necháme na plotně za stálého míchání přejít var, čímž pyrė současně zahustíme.