

Přírodní srnčí kýta

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g srnčí kýty

sůl

160 g slaniny

100 g másla

100 g cibule; 100 g šunky

kořenová zelenina

mletý pepř

2 zrnka jalovce

vývar

1 dl červeného vlna

pomeranč

Na jíšku:

máslo

hladká mouka

Postup

Srnčí kýtu odfilujeme, vykostíme, osolíme a protáhneme slaninou. Cibuli, celer, petržel, mrkev a šunku nakrájíme a osmažíme na másle a na slanině s pepřem a několika zrnky jalovce. Do toho vložíme připravenou kýtu, rychle opečeme, podlijeme vodou nebo vývarem a dusíme asi 1 hodinu pod poklicí. Potom ji obrátíme, podlijeme vínem a pečeme dál bez poklice doměka. Když je maso měkké, vyjmeme ho a připravíme omáčku. Zahustíme ji tmavší máslovou jíškou, přisolíme, dolijeme víno a procedíme na plátky nakrájené maso narovnané na teplé míse. Zbylou omáčku podáváme zvlášť v omáčníku. Ozdobíme plátky pomeranče. Podáváme s houskovým knedlíkem.