

Pikantní srnčí řízky

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Příloha: knedlíky nebo makaróny.

priky, zalijeme vývarem a dáme asi 10 zrněk pepře. Dusíme pod pokličkou do měkka. Měkké řízky vyjmeme, šťávu zalijeme smetanou, ve které rozkvedláme mouku. Přidáme citrónovu šťávu a kůru, lžíci hořčice, omáčku dobře povaříme a přecedíme. Před podáváním dá

PIKANTNÍ SRNČÍ ŘÍZKY: Z kýty odleželého srnce nakrájíme tenké řízky, naklepeme je, osolíme, opepříme, posypeme lehce hladkou moukou a rychle opečeme na rozpáleném sádle na pánvi. Osmažíme do červena cibulku a vložíme na ni řízky, přidáme kávovou lžičku pa

Postup

PIKANTNÍ SRNČÍ ŘÍZKY: Z kýty odleželého srnce nakrájíme tenké řízky, naklepeme je, osolíme, opepříme, posypeme lehce hladkou moukou a rychle opečeme na rozpáleném sádle na pánvi. Osmažíme do červena cibulku a vložíme na ni řízky, přidáme kávovou lžičku papriky, zalijeme vývarem a dáme asi 10 zrněk pepře.

Dusíme pod pokličkou do měkka. Měkké řízky vyjmeme, šťávu zalijeme smetanou, ve které rozkvedláme mouku. Přidáme citrónovu šťávu a kůru, lžíci hořčice, omáčku dobře povaříme a přecedíme. Před podáváním dáme do omáčky na másle udušenou a na jemné nudličky nakrájenou mrkev, celer, nakládané hříbky a okurku.

Příloha: knedlíky nebo makaróny.