

# Srnčí, daňčí, jelení maso

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

## Postup

maso vykostíme, protneme nejlépe zauzeným párkem (ne s umělým střívkem), posypeme čerstvě umletým pepřem (pokud nemáte mlejnek, dejte kuličky pepře do nějakého pytlíku a paličkou na maso tomu nandejte), pokápněte worchesterem a olejem, nechte přes noc uležet v ledniče. Takto uleželé maso dejte péci, podlévejte vývarem z masoxu a červeným vínem (nejsem vinař, nejlépe se osvědčilo Svatovavřínecké). Ve 0,75 pečení přidejte na kostičky nakrájenou mrkev, celer, petržel, které jste předtím krátce osmáhli na másle. (zeleninu přiměřeně dle kusu masa). Pak už jenom chutnejte šťávu, můžete přisolit, přisladit, zjemnit přidáním kousku másla, počítejte s tím, že na to padne celá 0,7 flaška toho vína, pro Vás nezbude. Jako přílohu můžete dle vlastní fantazie zvolit cokoliv, mě k tomu nejvíce chutná chleba.