

Kančí - Divoké sele na švestkách (pro Florentýnu)

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

maso z divočáka

sušené švestky

červené víno

tuk

sůl

pepř

cibule

máslo

hladká mouka

smetana

rybízová zavařenina.

Postup

Švestky dáme nabobtnat do červeného vína. Potom je necháme okapat a vypeckujeme je. Maso dáme na rozpálený tuk a po všech stranách opečeme. Osolíme, opepříme a přidáme nadrobno nasekanou cibuli. Přelijeme zbylým vínem a přikryté poklicí dusíme asi čtyřicet minut. Potom přidáme švestky a pokračujeme v tepelné úpravě. Potom maso a švestky vyjmeme na mísu, omáčku zahustíme moučným máslem, znovu povaříme a vmícháme smetanu. Podle chuti dokořeníme a přidáme lžici rybízové zavařeniny. Maso obložíme švestkami a zalijeme omáčkou.