

Grenáda ze zvěřiny.

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg zvěřiny
10 dkg slaniny
žemle
3 vejce
1 dl vína
3 dkg másla
sůl.

Postup

polovina zvěřiny se nakrájí na tenké plátky, z masa se odstraní blány, plátky se naklepou a prosolí. Druhá polovina zvěřiny se rozemele se slaninou a žemlí namočenou v mléce, přidají se 3 žloutky, osolí a přilije se 1dl madeirského vína. Vše se dobře promíchá a přidá sníh ze 3 bílků. Kastrol se vymaže máslem, obloží plátky slaniny a na ně se pokládají plátky zvěřiny proslaněnou stranou ke dnu. Na plátky se pak přiloží vrstva sekaniny, urovná se vše se dá péci do páry do trouby tak, že se kastrol s masem vloží do větší nádoby s vroucí vodou. Grenáda se podává se zakyslou omáčkou