

Zajíc se smetanovou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
vývar
120 g máslo
100 g cibule
tymián
mouka hladká
2,5 dl smetana kysaná
150 g zelenina kořenová
šťáva citronová
koření nové
pepř celý
1 kg maso zaječí

Postup

Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na malé kousky a osmahneme v pekáči na másle. Přidáme všechno koření, vložíme osolené maso, podlijeme vývarem a pečeme v troubě asi hodinu na 180 st.do červena. Během pečení maso obracíme, když je měkké tak ho vyjmeme, naporcujeme a udržujeme v teple. Z omáčky odstraníme koření, rozmixujeme ji se zeleninou a zahustíme kysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku, nakonec dochutíme citronem, povaříme a podáváme s houskovým knedlíkem.