

Jelení guláš

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

drcený kmín

pepř

cukr

2 lžíce hladké mouky

0,5 l vývaru (může být z masoxu)

50 ml oleje

Ingredience::

600 g jelení plece

česnek

0,5 l červeného vína

80 g rajčatového protlaku

2 velké cibule

3 lžíce pikantnější marmelády

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na kousky, na oleji zpěníme nadrobno krájenou cibuli, zasypeme paprikou, promícháme, vložíme maso, marmeládu a opečeme. Osolíme, přidáme drcený kmín, pepř, utřený česnek a mírně podlijeme vývarem. Dusíme pod pokličkou do té doby, než se všechna voda vydusí. Poté zaprášíme moukou, opečeme a zalijeme vínem, přidáme rajčatový protlak a dusíme do měkka. Dochutíme, 1 minutu provaříme. Stáhneme z plotýnky a pod pokličkou necháme 10 minut dojít. Podáváme s chlebem nebo knedlíkem.