

Srdce po myslivecku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 vepřové srdce

2 cibule

lžíce sádla

lžička sladké papriky

0,5 lžičky mletého pepře

špetka drceného estragonu

špetka mletého kmínu

špetka tymiánu

2 dcl červeného vína

lžíce rybízové marmelády

1 zakysaná smetana

hladká mouka

masox

sůl

Postup

Postup přípravy: Srdce omyjeme, ořežeme cévy a blány (použijeme do polévky), nakrájíme na tenké plátky.

Na sádle orestujeme cibuli do zlatava, vsypeme papriku, krátce osmahneme a vložíme plátky srdce.

Orestujeme, zalejeme vývarem, osolíme a okořeníme. Asi po 20-ti min. vlejeme víno a dusíme dále. Na závěr v pokrmu rozmícháme marmeládu, zakysanou smetanu, případně zaprášíme moukou a provaříme. Podáváme s knedlíkem nebo s těstovinami.