

Jelení filé na červeném víně s lesními žampiony, zeleninou a jemným l

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezhodnoceno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2000 g jelení hřbet
30 g sůl
2 g pepř černý
150 g olej stolní
2 g jalovec
250 g olej stolní
313 g zelenina kořenová
117 g cibule
8 g divoké koření
333 g citron
150 g mouka hladká
100 g brusinky
100 g rajský protlak
200 g švestková povidla
100 g perník
50 g cukr krystal
300 g víno červené
200 g žampiony
625 g mrkev
250 g brokolice
10 g rozmarýn

Postup

Jelení filé nebo části jelení kýty, dusíme v dobrém zeleninovém základě s brusinkami, švestkovými povidly a vínem. Omáčku připravíme obvyklým způsobem s přidáním perníku.