

Srnčí na divoko s chlupatými knedlíky

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

800 g srnčího hřbetu bez kosti

pepř

sůl

slunečnicový olej na zakápnutí a opečení

Omáčka:

100 g špeku

300 g cibule

150 g celeru

150 g mrkve

150 g kořenové petržele

5 listů bobkového listu

8 kuliček nového koření

12 kuliček celého černého pepře

8 kuliček jalovce

200 g brusinkového kompotu

50 ml rostlinného oleje

sůl

pepř

vodu na podlévání

Chlupaté knedlíky:

350 g syrových oloupaných brambor

150 g ve slupce vařených oloupaných brambor

250 g hrubé mouky

1 ks vejce

hrst kudrnky

sůl

Postup

1. Očištěné maso důkladně odfilujeme, osolíme, opeříme, zakapeme olejem, necháme odležet.
2. Špek, cibuli a zeleninu nakrájíme na drobné kostky.
3. Na části oleje vypečeme slaninu, přidáme všechnu zeleninu a koření, orestujeme hodně dozlatova, lehce podlijeme vodou, zeleninu dusíme pod pokličkou hodně doměkka.
4. Uvařenou zeleninu rozmixujeme, přidáme brusinky a případně ještě dochutíme solí a pepřem. Pokud je zeleninová omáčka příliš hustá, trochu ji rozředíme vodou. Konzistence však nesmí mít příliš řídká.
5. Maso opečeme nejlépe na teflonové pánvi tak, aby bylo téměř hotové, ne však vysušené. Vložíme do

připravené omáčky, společně prohřejeme a podáváme s chlupatými knedlíky.

Chlupaté knedlíky:

1. Vařené i syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle a smícháme je s moukou, vejcem a sekanou petrželkou kudrnkou, osolíme a důkladně zamícháme v kompaktní těsto.
2. Část těsta si vezmeme do dlaně a lžící tvarujeme knedlíky, které házíme rovnou do vařící osolené vody. Podebereme, aby se nepřichytly ke dnu a podle velikosti vaříme asi 5-7 minut. Po vyjmutí z vody lehce zakápneme olejem.