

Srnčí ragú

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 dkg srnčího předku

koření divočina

20 dkg anglické slaniny

2 cibule

4 rozdrcené kuličky jalovce

cukr

lžíce mleté papriky

3 dcl sladkého červeného vína

smetana

pepř

Postup

Cibuli osmahneme spolu s anglickou slaninou, vyjmeme z pánve a na výpeku zprudka opečeme nadrobno nakrájené maso. Přidáme koření divočina, sůl, pepř, cibuli se slaninou, zalijeme červeným vínem, zasypeme paprikou, cukrem a zlehka podusíme. Nakonec vložíme jalovec. Do teplého ragú vmícháme smetanu a podáváme s houskovým knedlíkem a s brusinkami.