

Kolínkový srnčí hřbet

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Uzené koleno uvaříme doměkka. Vychladlé vykostíme, tučné části nakrájíme na malé kousky a na mírném ohni je vyškváříme, libové maso nakrájíme na malé kostičky. Na vyškvářeném tuku osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku.

Kolíanka uvaříme v osolené vodě doměkka a scezená smícháme s masem, cibulkou i s tukem, opepříme, a je-li třeba, ještě trochu osolíme.

Směsí naplníme máslem vymazanou a strouhankou vysypanou formu srnčího hřbetu a pečeme asi 20 minut. Pak zalijeme vejci rozšlehanými s mlékem a pečeme ještě dalších 15 minut dočervena.

Pokrm vyklopíme z formy, nakrájíme a při podávání posypeme nastrohaným sýrem.