

Podkrkonožský divoký šíp

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 žampiony

mletý pepř

máslo

200 ml šlehačky

olej

citrónová šťáva

800 g bažantích prsíček

200 g slaniny

1 lžíce sušené bylinkové směsi

sůl

4 bobkové listy

400 g srnčího nebo daňčího masa z kýty

Postup

1. Srčí nebo daňčí maso nakrájíme na díly, protkneme nudličkami slaniny, osolíme, opepříme, pokapeme olejem a necháme odležet.
2. Bažantí prsíčka protkneme klínky žampionů, potřeme bylinkovou směsí, osolíme, opepříme a zabalíme do plátků slaniny.
3. Střídavě plátek srnčího masa a bažantích prsíček navlékneme na jehly, přitom je prokládáme bobkovým listem.
4. Pak je potřeme olejem a opékáme na grilu.
5. Upečenou jehlu podáváme podlitou jemnou smetanovou šťávou, kterou upravíme přidáním šlehačky a citrónové šťávy do zachycené šťávy po pečení.
6. Vhodnou přílohou je bílý chléb nebo dušená rýže.