

Zvěřinové ragú

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kořenová zelenina mix (mrkev
celer

300 g petržel)

80 g slanina

50 g brusinky

30 g naložené jeřabiny

20 g máslo

zvěřina kliška (jelen
daněk)

600 g jalovec

koření (směs divokého koření)

sůl

tymián

červené víno 0,5l

Postup

rozpustíme špek, přidáme máslo a kořenovou zeleninu, kterou orestujeme do hnědé barvy, přidáme jeřabiny a brusinky, necháme zkaramelizovat. Do základu vložíme maso s kořením, jalovec a zalijeme červeným vínem, pozvolna dusíme, až je maso měkké.