

# Roláda ze zvěřiny s brusinkovou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: \*\*\*\*\*

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

## Suroviny

600 g srnčí, dančí, kančí plece nebo kýty

200 g anglické slaniny

1 brusinkový kompot

1 dl červeného vína

50 g džemu

1 citron

150 g cibule

50 g hladké mouky

sůl

pepř

koření na zvěřinu

100 g oleje

Ovoce na zdobení:

pomeranč, jablko apod.



## Postup

Plec ze zvěřiny rozkrájíme na tenčí plát, naklepeme, osolíme a opepříme, přidáme i zvěřinové koření. Na takto připravený plát masa klademe na plátky krájenou anglickou slaninu a svineme v roládku, kterou ovineme nití a opečeme na části tuku. V druhé části tuku osmahneme jemně krájenou cibuli do zlatova, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Mezitím si připravíme brusinkovou omáčku - rozvařením brusinkového kompotu s džemem, červeným vínem a citronovou šťávou, kterou jsme zahustili moukou. Jako přílohu podáváme bramborové krokety nebo vařené brambory.