

Srnčí váleček pečený do růžova

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g Srnčí kýta
sůl
pepř
cukr
vejce 40g
vlašské ořechy 50g
hříbky 150g
44 g smetana
kuřecí fond 50g
med lesní 10g
350 g kukuřičná mouka
50 g kukuřice-zrna
150 g lesní plody
50 g rybízový džem
25 g kečup
160 g červené víno
20 g citrónová a pomerančová šťáva
52 g olej olivový
směs bylinek 50g
50 g strouhanka

Postup

Se srnčí kýty uřízneme váleček, který svážeme a vložíme do oleje s nasekanými bylinkami a necháme uležet. Po uležení zprudka opečeme na olivovém oleji. Potom maso obalíme v připravené krustě z nasekaných ořechů, opražené strouhanky, žloutků, medu, soli a pepře. Pak vložíme do rozehřáté trouby a pomalu pečeme. Hříbky si orestujeme, přidáme kuřecí vývar. Povaříme a na závěr přidáme smetanu. Z cukru připravíme světlý karamel do kterého přidáme lesní plody, kečup, č. víno citrónovou a pomerančovou šťávu, rybízový džem, hřebíček, kuřecí fond, sůl silně svaříme. Svařenou omáčku rozmixujeme. Kukuřičnou mouku, sůl, pepř, vejce a zrna kukuřice smícháme v hladké těsto, kterého uděláme placky a upečeme na oleji. Na levou stranu talíře nalijeme ragú z hříbků, položíme nakrájený váleček. Na pravou stranu talíře nalijeme omáčku a dáme placky. .