

Zajíc na smetaně

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 zaječí kýty
0,5 lžičky pepře
2 lžíce oleje
1 mrkev
1 petržel
100 g celeru
1 cibule
50 g slaniny
1 lžíce hladké mouky
0,25 litru červeného vína
1 bobkový list
sůl
1 větvička tymiánu
30 g rajského protlaku
0,25 litru kysané smetany

Postup

Kýty odblaníme, opeříme a potřeme olejem. Zeleninu a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Slaninu nakrájíme na malé kostičky a opečeme v pekáčku do křupava, na slanině osmahneme do zlatova kýty a vyndáme je. Na zbylém tuku osmahneme nakrájenou zeleninu a cibuli, zaprášíme moukou, vmícháme víno, osolíme a krátce povaříme. Do omáčky vložíme kýty, přidáme bobkový list, tymián a pod poklicí dusíme na mírném ohni až do změknutí masa. Maso vyjmeme, omáčku propasírujeme přes síto, přidáme rajský protlak a smetanu, necháme přejít varem a dochutíme.

Poznámka

bramborové knedlíky, červené zelí, apod.,