

Zdivočelý čuník ala Mýto

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jarynxk

Suroviny

Postup

Nafiletované osolené maso divočáka naložíme na min. 48 hodin do oleje prokládáme cibulí na kolečka česnekem a divokým kořením (celý pepř, rozdrcený jalovec, nové koření a bobkový list). Maso vložíme do širokého pekáče, ale nejlepší je hluboký plech na pečení. Necháme tam koření a přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, syrovou papriku a rajčata (může se přidat i na plátky nakrájený česnek- dle chuti) poklademe na maso. Dusíme do měka - plech se přikryje mělkým plechem jako poklicí. Zelenina by se měla pomalu rozdušit, podlíváme vývarem, vínem nebo pivem - rozhodně ne vodou. Když je maso měkké, tak ho odkryjeme a dopečeme a doděláme standardním způsobem. Příloha: Krokety, hranolky nebo pečivo , vyzkoušel jsem i bramborovej knedlík.