

Srnčí ragů na víně

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1500 g srnčí přední bez kosti
100 g cibule
100 g) - mrkev, celer, petržel (3 x
50 g oleje
50 g cukru
100 g rajčatového protlaku
40 g soli
nové koření, celý pepř, bobkový list
0,5 dcl octa
50 g citronu
100 g švestkových povidel
100 g brusinkového kompotu
150 g perníku
2,5 dcl červeného vína

Postup

Srnčí plec nebo krk vykostíme, odblaníme, opláchneme a nakrájíme na drobné kostičky. Očištěnou cibuli a kořenovou zeleninu společně s cukrem a divokým kořením restujeme na oleji do zlatova. Přidáme rajčatový protlak, ocet, na plátky nakrájený citron, zvěřinu a pod poklicí dusíme do měkka.

Po změknutí maso vyjmeme, šťávu zahustíme nastrohaným perníkem, přidáme švestková povidla, brusinkový kompot a provaříme. Hotovou omáčku přecedíme přes jemný cedník, ochutíme a na závěr přilijeme červené víno.

Doporučená příloha

Karlovarský knedlík, bramborové smažené krokety nebo bílé pečivo.