

Srnčí závitky

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny: 600 g srnčí kýty

4 cibule

50 ml červeného vinného octa

1 paprika

50 g nakládaných okurek

100 g slaniny

250 ml vývaru

100 ml červeného vína

100 ml zakysané smetany

petrželová nať

pálivá paprika

sůl

celý pepř

olej

Postup

Postup přípravy: Polovinu cibule nakrájíme, smícháme s olejem a vinným octem. Maso nakrájíme na větší plátky a v této směsi marinujeme asi 24 hodin. Maso vyjmeme, osušíme, okořeníme solí, drceným pepřem a pálivou paprikou. Naplníme směsí na jemno nakrájené cibule, papriky, okurek a slaniny. Maso zavineme, obalíme plátky slaniny a opékáme na oleji. Zalijeme vývarem a pečeme v troubě asi 1 hodinu. Měkké maso vyjmeme, šťávu zredukujeme asi na 1 litru, namícháme se smetanou a nasekanou petrželkou. Šťávu lehce povaříme. □