

Jelení ragú na červeném víně připravované u rokle „rám”

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 lusky zelené papriky;
3 dl červeného vína;
1 polévková lžíce jalovce;
bobkový list;
60 dkg jelení kýty;
3 polévkové lžíce borůvkového džemu;
sůl;
saturejka;
pepř;
2 červené cibule;
40 dkg bílých žampionů;
1 polévková lžíce šípků;

Postup

Na nudličky nakrájené jelení maso osmahneme na malém množství oleje. Zatímco se maso smaží, namočíme do červeného vína bobule jalovce a šípky, aby změkly. Bobule nasypeme na osmažené maso, vše osolíme a okořeníme saturejkou, bobkovým listem a mletým pepřem. Zakapeme červeným vínem.

Až se maso vysmaží až na vlastní šťávu, přidáme na čtvrtky nakrájené houby. Jakmile začnou houby měknout, přihodíme také na větší kousky nakrájenou papriku. Když bude ragú téměř hotové, přidáme malé množství borůvkového džemu.

Jako přílohu podáváme opečené tousty. Zdobíme červenou cibulí.