

Dančí stehno na červeném víně

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 4

1238 kalorií , 0 g cukrů , 34 g tuků , 135 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/danci-stehno-na-cervenem-vine>

Příprava

Vykostené stehno z Daniela odblaníme, prešpikujeme pásikmi údenej slaniny, osolíme a okoreníme. Obviažeme ho pevnou niťou, aby si počas prípravy zachovalo tvar a dalo sa pokrájať na plátky. Na olejí jemne opražíme kolieska cibule, na malé kúsky pokrájanú koreňovú zeleninu a potom mäso. Pootáčame ho, podlejeme vodou, pridáme jalovec a dobré umytú pokrájanú citrónovú kôru, bobkové listy a dáme piecť. Občas podlievame výpekcom. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho šťavu vydusíme, poprášime múkou, pridáme pretlak, brusnice, vodu a podusíme. Šťavu zlejeme cez sitko, zeleninu prepasírujeme, ochutíme cukrom a citrónovou šťavou. Nakoniec prilejeme červené víno a krátko povaríme. Teplé mäso pokrájame na plátky a zalejeme omáčkou.

Tip k receptu

Ako prílohu podávame žemľové knedle.

Ingredience

- 800 g dančí kýty
- 150 g kořenové zeleniny
- 2 cibule
- 100 g dobře vyuzené slaniny
- 50 ml olivového oleje
- 100 ml červeného vína
- sůl, cukr, mletý pepř podle potřeby
- 2 bobkové listy
- 100 ml červeného vína
- 1 citrón
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 6-8 kuliček jalovce
- 4-5 lžic brusinkového kompotu

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod