

Moravský divoký šíp



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 2dní 0h 0min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 2dní 1h 0min , Porce: **3**

2277 kalorií , **4 g** cukrů , **139 g** tuků , **170 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/moravsky-divoky-sip>

Příprava

Mäsa nakrájame na vhodné plátky, trochu naklepeme, okoreníme, posolíme a striedavo všetky súčasti pochuťky navlečieme na ražne. Pečieme v rúre na masle. Šťavu zlepšíme bielym vínom a polievame ňou mäso. Môžeme flambovať vodkou.

▣ Tip k receptu

Mäso musí byť dokonale odležané.

Ingrediencie

- 500 g srnčí kýty
- 250 g telecích jater
- 200 g vepřové panenky
- 80 g anglické slaniny
- 100 g másla
- 100 g cibulek
- 100 ml bílého vína
- 1 lžička soli
- 2 bobkové listy
- 20 ml vodky

Kategorie

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