

# Nutrie na zelenině a červeném víně



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**766172** kalorií , **0 g** cukrů , **45 g** tuků , **174 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/nutrie-na-zelenine-a-cervenem-vine>

## Příprava

Stehna a chrbát z nutrie dobre umyjeme, popreťahujeme slaninkou a dáme na masť s cibulkou do rúry dusiť. Pridáme všetko korenie, pokrájajú koreňovu zeleninu, posolíme a podlejeme červeným vínom. Počas dusenia vyparenú šťavu dolievame horúcou vodou, prípadne ešte vínom, aby mäso bolo šťavnaté. Mäkké mäso vyberieme, šťavu zaprášime múkou a povaríme. Nakoniec ju pretrieme cez sito a vložíme do nej pokrájané mäso.

### Tip k receptu

Nakoniec mäso posypeme postrúhanou citrónovou kôrou. Podávame s dusenou ryžou alebo tarhoňou a so zaváranými brusnicami alebo ríbezľami.

## Ingredience

- cca 800 -1200 g hřbetu a stehýnek z nutrie
- 150 g uzené slaniny
- 250 ml červeného vína
- 1 cibule
- 250 g kořenové zeleniny
- 100 g sádla
- 1 lžíce hladké mouky
- troška strouhaného muškátového ořechu
- 6 kuliček tlučeného pepře
- 3 kuličky tlučeného nového koření
- 3 tlučené hřebíčky
- troška strouhane citronové kůry
- troška čerstvého rozmarýnu
- sůl podle potřeby
- 2 bobkového listy

## Kategorie

Výjimečný den, Polská, Redukční, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

