

Pečený srnčí hřbet



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1dní 0h 30min , Čas vaření: 1h 30min

Celkový čas: 1dní 2h 0min , Porce: 4

1068 kalorií , **0 g** cukrů , **88 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceny-srn-ci-hrbet>

Příprava

Srnčí hřbet omyjeme, osušíme a odblaníme. Nasolíme. V hmoždíři utlučeme jalovčinky, smícháme je s přepuštěným máslem a směsí potřeme srnčí hřbet. Uložíme do chladu a necháme do druhého dne uležet.

Zeleninu a cibuli očistíme a nakrájíme na plátky. V kastrolu nebo pekáči rozežřejeme sádlo a opečeme na něm plátky slaniny, vsypeme zeleninu, cibuli, dáme koření a opékáme dorůžova. Na základ vložíme maso, opečeme ho, podlijeme vínem s trochou vody a vložíme do předehřáté trouby na 200°C. Pečeme asi 40-60 minut, když začne šťáva hnědnout, podlijeme trochou horké vody.

Maso pak zabalíme do alobalu a necháme odpočinout. Šťávu zahustíme jíškou z másla a hladké mouky, zalijeme kysanou smetanou, promícháme, podle potřeby naředíme vodou a vaříme cca 20 minut. Omáčku přecedíme, vmícháme trochu brusinkové šťávy z kompotu a necháme přejít varem, nakonec dochutíme solí a citrónovou šťávou.

Maso uvolníme od kosti a nakrájíme na plátky, podáváme s podušenými polovinami hrušek naplněnými okapanými brusinkami se smetanovou omáčkou.

Ingredience

- 4 jalovčinky
- 4 lžíce másla
- 100 g slaniny
- 1 lžíce sádla
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 petržel
- 5 kuliček pepře
- 5 kuliček nového koření
- 2 hřebíčky
- 1 bobkový list
- špetka tymiánu
- 125 ml červeného vína
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 250 ml zakysané smetany
- 100 g brusinkového kompotu i se šťávou
- šťáva z 1 citrónu
- 1/4 celeru
- 1,5 kg srnčího hřbetu
- 4 kompotované hrušky

Kategorie

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

