

# Srnčí medailonky s hruškami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**985** kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **89 g** bílkovin

**Autor:** Ellis

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/srn-ci-medailonky-s-hruskami>

## Příprava

Hrušky oloupeme, rozpůlíme, zbavíme jadřinců a dáme do kastrůlku. Zalijeme bílým vínem a 300 ml vody. Přidáme hřebíček s bobkovým listem, citronovou šťávu a cukr. Uvedeme do varu, poté zmírníme oheň a uvaříme doměkka. Vyjmeme a ponoříme do studené vody. Srnčí maso očistíme a nakrájíme na plátky. Lehce je po obou stranách naklepeme, nejlépe klouby prstů. Na větší pánvi rozpálíme olej a medailonky opékáme z obou stran asi 15 minut. Opečené vyjmeme a uchováme v teple. Ve výpeku orestujeme nakrájené houby. Zalijeme vývarem a červeným vínem a necháme na mírném ohni asi 20 minut povařit. Hotovou omáčku zjemníme smetanou a prohřejeme v ní medailonky. Medailonky podáváme přelité houbovou omáčkou a s hruškou naplněnou brusinkovým kompotem.

## Ingredience

- 4 hrušky
- 600 g srnčí kýty nebo panenky
- 100 ml bílého vína
- 1 bobkový list
- 1 citrón
- 2 hřebíčky
- 1 lžíce cukru krupice
- 4 lžíce brusinkového kompotu
- 1 lžička soli
- 100 ml smetany
- 100 ml červeného vína
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 100 g hub
- špetka pepře

## Kategorie

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

