

Srnčí po burgundsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

435 kalorií , **3 g** cukrů , **18 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-po-burgundsku>

Příprava

Jeden list póрку, bobkový list, dvě snítky tymiánu a dvě snítky petrželky svážeme nití - připravili jsem si tak bouquet garni. Maso nakrájíme na kostky o hraně 4 cm. Mrkev a slaninu nakrájíme na malé kostičky, šalotku nahrubo. Do velkého hrnce dáme smažit slaninu a až pustí sádlo, tak přidáme i maso a opečeme ho dozlatova. Poté přidáme mrkev a 5 minut restujeme. Poté přidáme šalotku a restujeme dalších 5 minut. Přidáme také rajčatový protlak a po minutě i mouku. Za další minutu přilijeme víno a vaříme tak dlouho, dokud se z vína nevypaří polovina jeho množství. Přidáme utřený česnek, bouquet garni, vývar a přivedeme k varu. Poté dáme do trouby a dusíme 45 minut v troubě na 160 °C. Měkké maso vyjmeme, dáme stranou a základ zredukujeme na polovinu. Poté ho propasírujeme nebo rozmixujeme. Osolíme, opepříme, dochutíme cukrem. Žampiony podusíme na másle a přidáme je do omáčky. Do omáčky vrátíme i srnčí maso a prohřejeme ho.

▣ Tip k receptu

Bouquet garni je svazek bylinek, který se používá do omáček - jeho výhodou je snadné vytáhnutí z vařené omáčky.

Ingredience

- 1 kousek póрку
- 1 ks bobkového listu
- 2 ks tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 2 kousky petrželové natě
- 600 g srnčího masa
- 100 g mrkve
- 125 g uzeného špeku
- 50 ml olivového oleje
- 100 g šalotky
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžíce hladké mouky
- 400 ml červeného vína
- 4 stroužky česneku
- 1 l hovězího vývaru
- 1 lžíce cukru krupice
- 20 g másla
- 150 g žampionů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zvěřina, Hlavní chod

