

# Zámecké srnčí medailonky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 6

**2649** kalorií , **4 g** cukrů , **94 g** tuků , **166 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

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

## Příprava

Maso opláchneme, odblaníme a nakrájíme na menší medailonky. Jemně je naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Olej rozpálíme a medailonky po obou stranách zprudka opečeme. Poté je vyjmeme, ve výpeku opražíme nakrájenou cibuli, přidáme i máslo a plátky hub. Houby krátce orestujeme. Do pánve vrátíme maso a udusíme doměkka. Dle potřeby přiléváme vývar /ze zvěřiny, ale může být i drůbeží/. Před koncem přilejeme smetanu, dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem a krátce povaříme. Podáváme s vařenými bramborami, rýží nebo kynutým knedlíkem.

## Ingredience

- 1 kg srnčí kýty
- trošku soli
- trošku pepře
- 1 hrneček hladké mouky
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- 1 cibule
- 2 lžíce másla
- 300 g čerstvých hub /žampiony/
- 100-150 ml sladké smetany
- pár kapek citronové šťávy

## Kategorie

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

### Tip k receptu

Pro chuť je vynikající přidat i trochu sušených hříbků.

