Jemný srnčí hřbet se smetanou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

1288 kalorií , **0 g** cukrů , **127 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: https://srecepty.cz/jemny-srnci-hrbet-se-smetanou

Příprava

Ze hřbetu vykrojíme maso, dáme je do pekáče i s vykrojeným hřbetem, očistíme kořenovou zeleninu, nakrájíme a maso v pekáči jí zasypeme, potom přidáme koření, zalijeme vše červeným vínem a dáme na 24 hodin do chladu odležet. Maso vyjmeme a zprudka osmažíme ze všech stran., přendáme do pekáče, přidáme hřbet (také opečený) a dáme do předehřáté trouby asi na 15 minut zapéci(maso musí být měkké). Do výpeku po osmažení dáme máslo, přidáme slaninu, necháme zesklovatět a přisypeme žampióny, osmažíme, zalijeme sladkou smetanou a necháme zahoustnout. Tímto pak přeléváme maso při podávání.

Tip k receptu

Hřbet dávám přes maso, aby bylo jakoby zakryté hřbetem, zůstane nevysušené - šťavnaté.

Ingredience

- 1 kg srnčího hřbetu
- 1/2 celeru
- 1 petržel
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 bobkový list
- 5 kuliček nového koření
- 5 kuliček celého pepře
- 3 kuličky jalovce
- 2 dcl červeného vína
- 1/4 másla
- trocha oleje
- 100 g slaniny
- 1 balení sladké smetany
- 150 g žampionů

Kategorie

Česká, Něco extra, Labužník, Hlavní chod