Pečená srnčí kýta

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **4**

355 kalorií , **0 g** cukrů , **31 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/pecena-srnci-kyta

Příprava

Mäso umyjeme, prešpikujeme prúžkami údenej slaniny, osolíme, okoreníme a na rozpálenej masti sprudka opečieme zo všetkých strán. Potom podlejeme červeným vínom pridáme borievky a prikryté pomaly dusíme. Keď je mäso mäkké, vložíme ho do rúry a pri občasnom podlievaní upečieme do červena. U pečené pokrájame na plátky. Podávame s opekanými zemiakmi a brusnicovým kompótom.

Tip k receptu

Pre veľkých jedákov 4 porcie.

Ingredience

- 1,2 kg vykoštěného srnčího stehna
- 120 g domácí slaniny
- 80 g tuku
- 1 lžička pepře
- 1 lžička soli
- 10 borůvek nebo kuliček jalovce
- 150 ml červeného vína

Kategorie

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