Ragú z divočáka se slaninovým knedlíkem

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 12h 30min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 13h 25min , Porce: **4**

3591 kalorií , **14 g** cukrů , **184 g** tuků , **195 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/ragu-z-divocaka-se-slaninovym-knedlikem

Příprava

Očistěte maso z divočáka a nakrájejte na kostky. Zahřejte hrnec a přilijte slunečnicový a ořechový olej. Restujte maso, dokud nebude tmavé, pak jej vyjměte. Přidejte do hrnce nakrájenou cibuli s kořením a restujte dozlatova. Pak cibuli zalijte červeným vínem a vodou. Přidejte zpět maso a vařte doměkka. Když je ragů hotové, přidejte zmražené brusinky a šípkovou marmeládu. Slaninové knedlíky: Nakrájejte bílé pečivo na male kostičky a nechte přes noc vysušit. Nakrájejte slaninu a cibuli na malé kousky a orestujte obojí na pánvi. Smíchejte pečivo se žloutkem, teplým mlékem, moukou, cibulí se slaninou a nasekanou petrželkou. Okořeňte solí, pepřem a lískovým oříškem. Směs promíchejte a pomalu přidejte vyšlehaný bílek. Vymažte dortovou formu máslem nebo vyložte pečícím papírem, rozložte do formy připravenou směs a pečte v troubě při teplotě 140°C po dobu asi 20 minut. Poté hotový knedlík nakrájejte na větší kostky a podávejte s ragů.

Ingredience

- 600 g kýty z divočáka
- 250 g cibule
- 200 ml červeného vína
- 150 ml oleje
- 50 ml oleje z vlašských ořechů
- 10 g jalovce
- sůl dle potřeby
- 20 g cukru
- kardamon, celá skořice
- 150 g zmražených brusinek
- čerstvý tymián
- 100 g šípkové marmelády
- Slaninové knedlíky: 200 g slaniny
- 300 g hrubé mouky
- 200 ml mléka
- 250 g bílého pečiva
- 100 g cibule
- 30 g nasekané petržele
- 30 g másla
- 2 vejce
- sůl, pepř, lískový oříšek

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zvěřina,

Něco extra, Labužník, Návštěva, Rodina, Hlavní chod