

Srnčí hřbet s plněnými hruškami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

716 kalorií , 0 g cukrů , 67 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/srnci-hrbet-s-plnenymi-hruskami>

Příprava

Mäso zbavíme kosti a blán, posolíme, posypeme paprikou, tymianom a pokvapkáme worchesterovou omáčkou. Potom ho potrieme maslom a vložíme do rúry zapiecť. Pečieme cca 50-60 minút. Podlievame horúcou vodou, ku koncu červeným vínom. Potom mäso vyberieme na podlhovastu misu, šťavu premiešame s brusnicami a nalejeme do omáčnika. Medzitým udusíme hrušky na masle, rozrežeme ich a na každú polovicu hrušky dáme lyžicu brusníc. Mäso obložíme z oboch strán hruškami. Ak nemáme hrušky môžeme použiť aj jablká, ale tie posypeme jemne mletou škorickou. Podávame s dusenou ryžou, knedľou alebo cestovinou.

Tip k receptu

Srnčie mäso je sezónne, preto ho môžeme pripravovať len v letných mesiacoch.

Ingredience

- 800 g srnčího hřbetu
- 80 g másla
- 150 ml červeného vína
- 200 g brusinkového kompotu
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 1 lžíce Worcesterské omáčky
- špetka tymiánu
- 4 čerstvé hrušky
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Redukční, Léto, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod