

Srnčí hřbet s šalotkami a vínem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 3h 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 3h 40min , Porce: **2**

231 kalorií , **0 g** cukrů , **12 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/srnci-hrbet-s-salotkami-a-vinem>

Příprava

Očištěný srnčí hřbet rozdělíme na porce, ochutíme pepřem, rozmarýnem, rozmačkaným jalovcem a marinujeme v oleji asi 3 hodiny. Osolíme a opečeme na rozpálené pánvi ze všech stran dozlatova. Stáhneme teplotu a přidáme kostičku másla, rozmarýn z marinády a pomalu dopečeme. Na másle zprudka opečeme celé oloupané šalotky. Když zezlátnou, přisypeme cukr, snížíme teplotu a necháme cukr zkaramelizovat. Přidáme tymián, přilijeme víno a necháme ho pomalu vyvařit. Poté přilijeme část kuřecího vývaru a opět necháme skoro vyvařit, to opakujeme, dokud nejsou šalotky měkké a asi z třetiny ponořené v lesklé, husté omáčce. Po upečení necháme odležet na teplém místě alespoň 5 minut. Odleželé maso překrojíme na dva či tři plátky a podáváme. Jako příloha je dobré bramborovo-celerové pyré a zelené fazolky.

Ingredience

- 600 g srnčího hřbetu
- mletý pepř dle potřeby
- jalovec dle chuti
- rozmarýn dle potřeby
- sůl dle chuti
- 12 ks šalotky
- máslo
- 2 lžice cukru krystal
- 2 snítky čerstvého tymiánu (Mateřídouška obecná)
- portské víno
- kuřecí vývar
- olivový olej a kostička másla

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Maso, Něco extra, Labužník, Zkušený kuchař, Hlavní chod

Tip k receptu

Zvěřinu vhodnou k minutkové úpravě se doporučuje péci na stupeň medium rare (vnitřní teplota 45-48°C), kdy zůstane maso krásně měkké a šťavnaté. Pokud srnčí nebo i jinou zvěřinu úplně propečeme, maso bude suché. Důležité je i odpočinutí, během kterého se v mase vyrovná teplota a při krájení z něj nevytéká šťáva.

