

Pečené jelenie stehno

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 80 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jelenie mäso nakrájame na rezančeky, prešpikujeme slaninou, osolíme, okoreníme, pridáme mleté borievky a na oleji prudko opečieme. Podlejeme vodou a pomaly dusíme. Keď je mäso mäkké, vložíme do rúry a pečieme do červena.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 40 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Borievka celá** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Jelenie mäso** - 400 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

