

Pečený jelení chrbát

Počet porcií: 8

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Červené víno uvaríme s koreninami (5 borievok 3 klinčeky 10 zrníek čierneho korenia 2 bobkové listy) a vychladnutým zalejeme umyté mäso (2 kg jelenieho chrbta). Na druhý deň ho vyberieme, osušíme, prešpikujeme pásikmi slaniny, osolíme a na oleji dáme piecť do rúry. Po chvíli ho podlejeme trochou marinádového vína, po polhodine pridáme k mäsu pokrájanú koreňovú zeleninu a prikryjeme. Dusíme za podlievania vínom až do zmäknutia. Keď je mäso mäkké, vyberieme ho a odložíme na teplé miesto. Do šťavy primiešame smotanu, v ktorej sme rozhabarkovali zemiakovú múčku. Chvíľu povaríme, kým nie je primerane hustá. Pečené mäso pokrájame a podávame so zemiakmi, omáčku servírujeme osobitne v omáčniku. Jedlo pripravujeme na sviatočné príležitosti.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 1200 g
- **Mrkva** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 70 g
- **Petržlen** - 100 g
- **Zeler** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g
- **Bobkový list** - 0.5 g
- **Čierne korenie celý** - 1 g
- **Klinček celý** - 0.5 g
- **Borievka celá** - 0.5 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Jelenie mäso** - 2000 g
- **Červené víno** - 1000 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

