

Marinované srnčie stehno pomaly pečené v celku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Pusta



Suroviny

Porce: 4

- srnčie stehno 600 g
- olej slnečnicový 150 ml
- horčica plnotučná 3 lžice
- celé borievky 4 kulička
- celé nové korenie 3 kulička
- celé klinčeky 3 ks
- bobkový list natrhaný na malé kúsky 3 ks
- soľ 4 špetka
- Cabernet Sauvignon suché červené víno 150 ml
- čučoriedkový džem 2 lžice
- zemiaky 600 g

Doba prípravy: 4 min

Obtížnosť: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcií: 4

Postup:

Srnčie stehno umyjeme, osušíme a odblaníme. Do misy nalejeme olej, pridáme horčicu a koreniny, nesolíme!!! premiešame, v tejto marináde obalíme mäso, vložíme do sáčku na mrazenie, vytlačíme prebytočný vzduch, sáčok uzavrieme, vložíme do chladničky na 4 dni, denne poriadne premasírujeme mäso marinádou, za tento čas v chladničke dozrie. Po tejto dobe vyberieme mäso z pácu, vložíme do pekáča, osolíme, zalejeme vínom, ktoré sme zmiešali s čučoriedkovým džemom, obložíme očistenými zemiakmi, dáme nezakryté piecť do rúry vyhriatej na 160 stupňov C, pečieme pomaly 90 minút za prelievania výpekcom. mäkké srnčie stehno vyberieme na dosku, pikryjeme alobalom, necháme 20 minút odpočívať, aby sa v mäse rovnomerne rozložila šťava a nevytekla pri krájaní, potom pokrájame na plátky asi 0,5 cm silné, podlejeme chutným vínom - čučoriedkovým výpekcom a sevírujeme so zemiakmi, ktoré sa piekli spolu so srnčím stehnom.

Poznámka:

Srnčie stehno je zdravá delikatessa, ktorá marinovaním dozrie a skrehne, pomalým pečením sa rovnomerne prepečie a nevysuší, takto pripravené srnčie mäso prevezme chuť marinády, má vynikajúcu chuť vína a čučoriedkového lekváru, krásne vonia po aromatickom korení, vynaložený čas sa bohate odmení.