

Pikantní pečený divočák

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Krk z divočáka 800 g
- Žebra z divočáka 800 g
- Balzamikový ocet 500 ml
- Voda 750 ml
- Cukr 150 g
- Barevný pepř 2 lžíce
- Chilli paprička červená 2 ks
- Sůl 1 špetka
- **Tapenáda:**
- Rajčatový protlak 150 g
- Francouzská hořčice 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V hlubokém pekáči promícháme všechny suroviny na lák. Maso z divočáka osolíme a vložíme do pekáče s lákem.

Maso dusíme pod poklicí v troubě do měkka. Poté maso opatrně vyjmeme a zbytek láku vylijeme.

Maso potřeme tapenádou a dáme na 10 - 15 minut pomalu péct, bez poklice, do trouby rozpálené na 160°C.

Podáváme se šťouchanými brambory