

Ingrediencie

Morčacie mäso, mrkva, petržlen, zeler (zeler a petržlen dohromady toľko ako mrkvy), kúsok citrónu, soľ, tymián, 1 cibuľu, 4 bobkové listy, po 10 guličkách nového korenia a čierneho korenia, trochu oleja, 250 ml smotany na varenie, 1 lyžica hladkej múky, ocot, muškátový oriešok

Postup

Mäso potrieme zo všetkých strán olejom, posolíme a uložíme do pekáča. Posypeme tymiánom, korením, na pol kolieska nakrájanou cibuľou a na kúsky pokrúpanou očistenou koreňovou zeleninou. Pridáme kúsok citrónu a bobkové listy. Priklopíme a necháme cez noc v chlade odležať.

Druhý deň podlejeme vodou a upečieme do mäkka pri teplote 200 stupňov. Necháme čiastočne vychladnúť. Mäso vyberieme, bobkové listy a citrón vyhodíme. Čo zostane v pekáči rozmixujeme, ak je to príliš husté pridáme vriacu vodu. Precedíme do hrnca a zahrievame k varu. V smotane rozmiešame múku (ak je omáčka dosť hustá od zeleniny, múku nepridávame). Premiešame a povaríme. Podľa chuti omáčku dosolíme, okyslíme octom a okoreníme strúhaným muškátovým orieškom. Mäso nakrájame na porcie a vložíme do omáčky. Podávame s knedlíkom.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

Morčacie na divoko

Nedeľa, 17 November 2013 11:09

