



Recept: Grilovaná divina s jednoduchou šípkovou omáčkou

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



20 min



2



0.2

9



Budete potrebovať

Sviečková zo srnca	cca 300 g
Olivový olej	
Korenie divočina Vitana	1 ks
Maslo	1 PL
Hladká múka	1 PL
Kurací vývar	cca 300 ml

Šípkový džem

3-4 PL

Sol'

Škorica

štipka

Príprava receptu

Mäso vyberieme z chladu cca hodinu pred grilovaním. Nakrájame na menšie kúsky, potrieme olivovým olejom a Vitana korením Divočina. Necháme odležať.

Na omáčku na panvici roztopíme maslo, pridáme múku a opražíme.

Zalejeme vývarom, pridáme džem a varíme, kým nemáme omáčku požadovanej konzistencie. Vmiešame štipku škorice a dosolíme podľa chuti.

Mäso grilujeme na rozpálenom grile cca 10 minút alebo podľa veľkosti jednotlivých kúskov. Podávame preliate šípkovou omáčkou so štuchanými zemiakmi.

V osolenej vode uvaríme cca 400 g zemiakov v šupke úplne do mäkka.

Na panvici na masle opražíme 1 nadrobno nakrájanú cibuľu a 60 g na maličké kúsky nakrájanej slaniny.

Pridáme zemiaky, 2 PL masla, zemiaky popučíme vidličkou tak, aby nám ostali menšie aj väčšie kúsky a ešte chvíľu pražíme spolu.

Dosolíme podľa potreby.

TIP: Do šípkovej omáčky môžete priliať aj 50 ml červeného vína pre ešte zaujímavejšiu chuť. Po priliatí vína nechajte ešte omáčku prevariť.

#grilovanie #divina

Divočina