

Jelení kýta s borůvkovou omáčkou.

Ingredience:

Sádlo
Slanina
Olivový olej
Vývar – nejlépe zvěřinový, nebo hovězí
Cibule -4 ks
Česnek - 6 stroužků
Jalovec
Koření na zvěřinu
Tymián
Sůl
Pepř
Vermut – ½ litru
Rozinky – jedna malá miska
Sušené švestky– jedna malá miska
Borůvky – min ½ litru
Borůvková marmeláda

Postup přípravy:

Maso umyjeme a osušíme, do misky dáme trochu olivového oleje a přidáme sůl, pepř, jalovec, koření na zvěřinu, tymián a vše důkladně rozmícháme.

Osušené maso prošíkujeme plátkami slaniny. Rovněž do masa uděláme nožikem pár malých zářezů do kterých pak vložíme stroužky česneku.

Pekáč vytřeme sádlem, vyložíme ještě plátkami slaniny a na slaninu naklademe nakrájenou cibuli na kolečka. Maso z obou stran potřeme připravenou kořeninovou směsí a vložíme do pekáče na cibuli. Na maso pak ještě pokládáme bobkový list, opět plátky slaniny a na ni ještě kolečka cibule. Přikryjeme poklicí a necháme minimálně 24 hodin odpočinout.

Do mísy vlejeme vermut a do něj přisypeme misku rozinek, sušených švestek a borůvek. Vše důkladně promícháme a necháme rovněž 24 hodin uležet.

V den „D“ rozežřem troubu na 170°C a vložíme uzavřený pekáč. Po cca 10-15minutách kdy se pekáč již rozežře přidáme zvěřinový vývar stáhneme troubu na 150°C, pomaloučku maso dusíme cca 1/2hodiny. Pak sundáme poklici a maso pečeme cca 2hodiny. Po hodině maso obrátíme ať se opeče z obou stran. Po dvou hodinách, přidáme do pekáče vermutovou směs promícháme a pokračujeme v pečení dokud maso již samo neodpadá od kosti. Pak maso vybereme, kýtu vykostíme, maso nakrájíme na plátky a uchováme v teple.

Z pekáče vybereme bobkový list a plátky zpečené slaniny, zbytek promixujeme ručním mixérem až budeme mít v pekáči krásnou jemnou omáčku. Jestliže je omáčka příliš řídká, tak ji zahustíme borůvkovou marmeládou, dochutíme dle potřeby, promícháme a na mírném ohni ji necháme jemně povařit. Poté vložíme do omáčky nakrájené jelení plátky a necháme společně prohřát.

Takto upravenou jelení kýtu podáváme s knedlíkem. Samozřejmě je možná jako příloha i jemně na sádle opečený brambor.

Dobrou chuť vám přeje Jindřich Šimek.