

SRNČÍ na víně



SUROVINY

- 800 g srnčího masa
- cibule
- 160 g kořenové zeleniny
- lžice másla
- směs koření (bobkový list, nové koření, celý pepř, jalovčinky)
- citronová šťáva
- 2 dl červeného vína
- lžice rajčatového protlaku
- lžice brusinkového kompotu

POSTUP

Maso nakrájíme na kostky, cibuli na drobno. Na másle osmahneme cibuli a nakrájenou kořenovou zeleninu, přidáme maso, orestujeme ze všech stran, dále přidáme rajčatový protlak, koření a zalijeme horkou vodou. Dusíme pod pokličkou, až maso změkne. Poté srnčí vyndáme, do omáčky přidáme brusinkový kompot, přilijeme červené víno a krátce podusíme. Omáčku propasírujeme, dochutíme, vložíme maso zpět a ještě krátce povaříme. Podáváme s knedlíky.

4 porce
Oběd
80 minut

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA s malinami



4 porce
Dezert
20 minut

SUROVINY

- 2 vejce
- lžice krupicového cukru
- 250 g bílé čokolády
- 50 ml smetany
- 250 ml smetany ke šlehání
- lžice likéru
- 300 g malin
- lístky máty

POSTUP

Vejce s cukrem ušleháme ve vodní lázni do pěny. Čokoládu rozejdeme též ve vodní lázni a za stálého míchání do ní vlijeme teplou smetanu. Uděláme šlehačku, přidáme ji do vaječné pěny a ještě krátce šleháme. Pak přilijeme čokoládovou směs, likér a zlehka promícháme. Pěnou naplníme poháry střídavě s ovocem a povrch ozdobíme zbylými malinami a lístky máty.



Pro zvýraznění chuti je možné použít vaječný likér nebo likér z ovoce, jímž pohár ozdobíte - třeba malinový



Přidáte-li do pohárů s čokoládovou pěnou cukrářské piškotky, můžete dezert podávat jako svačinu