

ZVĚŘINOVÉ RAGÚ V PEČENÉ DÝNI

ČAS HONŮ A MYSLIVECKÉ LATINY JE OPĚT TADY. SNAD KAŽDÝ V RODINĚ MÁ NĚJAKÉHO NIMRODA, PŘIŠEDŠÍHO S ČERSTVÝM KUSEM ZVĚŘINY. TAK TEDY SEM S NÍM!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

600 g	jelení nebo srnčí plece
4	malé dýně
2	červené cibule
250 g	kořenové zeleniny
50 g	slaniny
50 g	vepřového sádla
30 g	švestkových povidel
30 g	brusinkového džemu
15 cl	červeného vína
1	lžící cukru krupice
1	lžící octa
1	lžičku mletého divokého koření
1	snítku tymiánu
	sůl

intercatering



POJĎME NA TO:

Na malé kostičky pokrájenou kořenovou zeleninu orestujte na vepřovém sádle. Přidejte cukr a na drobno nakrájenou cibuli a slaninu. Restujte, dokud cibulka nezačne lehce zlátnout. Nyní ve směsi opečte maso, pokrájené na cca 2cm kostky.

Doplňte ocet, povidla, brusinkový džem, víno a sklenici vody. Okořeňte divokým kořením a tymiánem. Na velmi mírném ohni ragú duste pod pokličkou do měkka. Odklopte pokličku a nechte dále vařit, dokud se tekutina neodpaří tak, aby se od masa neoddělovala šťáva. Teprve nyní ragú osolte.

V průběhu přípravy masa odřízněte z dýní „pokličku“ a vydlabejte z nich měkkou část s jádry. Vnitřky dýní vytřete sádlem, osolte a pečte je s odklopenými pokličkami v troubě 20 minut při teplotě 180°.

Ragú servírujte v pečených dýních spolu s čerstvým bílým pečivem.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Ke zvěřinovému ragú v pečené dýni doporučuji právě aktuální svatomartinské víno. Konkrétně nádherně ovocné Zweigeltrebe Rosé, z Vinselektu Rakvice. Víno si můžete objednat přímo na E-shopu www.michlovsky.com.