



Dobroty z lesa



JELENÍ MEDAILONKY S HOUBAMI

Potřebné suroviny:

- 800 g jelení kýty nebo hřbetu
- 150 g hub
- 100 g kečupu
- 100 g slaniny
- 2 dcl červeného vína
- olej, sůl, pepř a citronová šťáva



Postup přípravy:

- Maso naklepejte, nakrájejte na plátky, ochuťte solí a pepřem a zprudka opečte na oleji.
- Do výpeku přidejte pokrájené houby a kečup a zalijte červeným vínem a zakápněte citronovou šťávou.
- Směs krátce poduste a v hotové šťávě krátce prohřejte hotové medailonky.
- Podávejte s opečenou slaninou a s hranolky.

