

Srnčí guláš

Jana Nedvědová

Ingredience

- 1 kg srnčího masa
- stejné objemové množství cibule
- asi 2 dcl červeného vína
- koření na zvěřinu
- rajčatový protlak
- asi 5 stroužků česneku
- chilli papričky drcené
- sádlo

Postup

Srnčí maso očistíme a z odřezků uvaříme vývar na podlití. Nejsou-li odřezky, použijeme vodu. Ve větším kastrolu rozpálíme sádlo, na něj vložíme na menší kostky nakrájenou cibuli a po chvíli na kostky nakrájené maso. Vše zasypeme přiměřeným množstvím koření na zvěřinu či divočinu, podlijeme vývarem a červeným vínem a dusíme do změknutí. Poté přidáme rozdrcený česnek, podle chuti chilli, též podle chuti rajčatový protlak, odkryjeme a vaříme tak dlouho, až je omáčka přiměřeně hustá. Můžeme ji zahustit jíškou, ale myslím, že bez ní je to lepší.