

Napsal uživatel Superkuchtík
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:25

Suroviny

600 g jeleního hřbetu
100 g slaniny
sůl
100 g cibule
2 bobulky jalovce
3 celé pepře
2 zrnka nového koření
tymián
citrónová kůra
1 dl koňaku
80 g másla
150 g žampiónů
sůl
petrželka

Postup

Dobře očištěný a odblaněný jelení hřbet protýkáme slaninou, osolíme, potřeme strouhanou cibulí, do které jsme rozmíchali tlučený jalovec, pepř, nové koření, tymián a citrónovou kůru. Dáme do kemninového nebo do ohnivzdorného pekáčku, pokapeme koňakem, polijeme rozpuštěným máslem a necháme jeden až dva dny v chladu proležet. Máslo z odleželého hřbetu rozpustíme, jelení hřbet opečeme a v troubě za stálého polévání vypečenou šťávou a podlévání teplou vodou upečeme, aby pečeně zůstala šťavnatá. Mírně prochladlý hřbet nakrájíme, dáme na ohřátou mísu, obložíme žampióny udušenými na másle, petrželkou, případně mladou dušenou zeleninou a vařenými brambory nebo kroketami.