

Zaječí stehna s hroznovým vínem a hrozkami

Ingredience:

4 zaječí stehna, sůl, mletý pepř, trochu celého pepře, trochu jalovce, 1 lžice provensalského koření, 2-3 lžice přepuštěného másla, 1 svazek polévkové zeleniny, 2 lžice rajského protlaku, 1 sklenice červeného vína, půllitru vývaru, 2 bobkové listy, 1-2 lžice másla, 1 cibule, 100g bílého hroznového vína, 1/2 misky hroznů, 1/2 misky mandlových lupínků, 1-2 lžice dužiny z hroznového vína, 2cl ovocného likéru.

Příprava:

Maso umyjeme pod tekoucí vodou, osušíme, osolíme a opepříme. Celý pepř a jalovec rozdrtíme v hmoždíři, smícháme s provensálským kořením a potřeme maso. Máslo rozejdeme v pekáči a vložíme do něj maso. Přidáme očištěnou a na kousky nárájenou zeleninu, přimícháme rajský portlak a zředíme červeným vínem. Doplníme vývarem, na vrch položíme bobkové listy a pekáč zakryjeme. Pečeme při 180-200°C asi 90 minut. Na závěr v pánvi rozejdeme máslo nebo margarín a necháme zesklivatět cibuli. Přidáme hroznové víno, hrozinky a mandle, krátce podusíme a přidáme propasírovanou omáčku z pekáče. Na mírném ohni krátce prohřejeme. Vmícháme želé, přidáme ovocný likér. Pro lepší aroma a dochutíme solí a pepřem.

Naši žáci oboru Kuchař - číšník doporučují:

Podáváme s chlebem, červeným zelím a bramborovou kaší.

