

# **ZVĚŘINOVÉ RECEPTY**

## Kančí kýta s jalovcem

### Ingredience

*800 g kančí kýty, 50 g slaniny, 1 cibule, 3 lžíce sádla, 2 lžíce hladké mouky, 5 stroužků česneku, jalovec, pepř, sůl*

### Příprava

Očištěnou kančí kýtu prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme, posypeme drceným jalovcem a necháme odležet. Na sádle osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme utřený česnek, podlijeme vodou, přidáme kančí kýtu a v troubě upečeme doměkka. Během pečení maso podléváme a několikrát obrátíme. Měkkou kýtu vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a provaříme. Maso nakrájíme na plátky, přeléváme šťávou a podušenou cibulí s česnekem.

### Doporučená příloha

Podáváme s brambory a brusinkovým kompotem

## Kančí medailonky s ovocem

### Ingredience

*kančí kýta, červené víno, anglická slanina, máslo, pomeranč, míchaný ovocný kompot, med, olej, solamyl, sušený tymián, čerstvě drcený pepř, sůl*

### Příprava

Promícháním červeného vína, tymiánu, soli a pepře připravíme marinádu. Kýtu z divočáka očistíme a omyjeme. Vložíme ji do marinády a necháme na chladném místě odležet nejlépe do druhého dne. Během marinování maso občas otočíme. Slaninu nakrájíme na kostičky. Marinovanou kýtu zprudka opečeme na trošce oleje ze všech stran, společně s pokrájenou slaninou. Pak maso vložíme do vyhřáté trouby a dopečeme doměkka. Hotové maso vyjmeme a uchováme na teplém místě. Ovocný kompot scedíme a nálev nalijeme do kastrůlku. Přidáme šťávu a kůru z pomeranče a svaříme. Solamyl rozmícháme v trošce vody a vlijeme do vroucí šťávy. Šťávu pak vaříme za stálého míchání do zhoustnutí, pak ji zjemníme hrudkou másla a přidáme kompotované ovoce. Vše jen krátce prohřejeme. Nakonec dochutíme lžičkou medu. Kančí kýtu podáváme nakrájenou na plátky, přelitou šťávou a obloženou ovocem.

## Doporučená příloha

Jako příloha se hodí opečené brambory.

## Kančí na citrusech

### Ingredience

*1kg kančí krkovice, 2ks pomeranče, 1ks citronu, 7ks šalotky, 1lž cukru, špetka soli*  
*MARINADA: 2ks mrkve, 3celé skořice, 1cibule větší, 2pomeranče, 2citrony, bílé víno*

### Příprava

Nejprve si připravíme marinádu. Vymačkáme šťávu z pomerančů a citronů a kůru si necháme stranou. Cibuli oloupeme a nadrobno nakrájíme, stejně tak mrkev a řapík celeru. Ve větší míse smícháme šťávu z citrusů se zeleninou a skořicí. Přidáme na tenké proužky nakrájenou kůru z pomerančů a citronů a do marinády vložíme silnější plátky masa. Dolijeme bílým vínem tak, aby bylo maso ponořené a opatrně promícháme. Přes noc necháme marinovat v ledničce.

Maso a zeleninu vyjmeme a ve vhodném pekáčku, přelitě olejem, pečeme 40 minut na 200 °C. Potom maso osolíme a zalijeme přecezenou šťávou z marinády a pečeme ještě asi 30 minut. Maso během pečení otočíme.

Mezi pečením očistíme šalotky a rozkrojíme na čtvrtky, vymačkáme šťávu z půlky citronu a jednoho pomeranče. V hrnci smícháme šťávu z citrusů, šalotky, olej, cukr, sůl a necháme provařit. Slijeme výpek z masa, přecedíme a vmícháme do provařené šťávy a přidáme oloupaný pomeranč nakrájený na dílky.

## Doporučená příloha

Kančí krkovičci přelijeme omáčkou, dozdobíme a podáváme nejlépe s bramborovými resty.

## Kančí na smetaně

### Ingredience

*500 - 1000g kančí kýty, plece nebo hřbetu, 1 lžíce sádla, 1 cibule, 1 česnek, 10 dkg anglické slaniny, 2-3 bobkové listy, 5 kuliček nového koření, 7 kuliček celého pepře, 1 špetka tymiánu, 1 lžička vegey, 1 kostka masoxu, 2 lžíce octa, 1 šlehačka*

## Příprava

Pečící mísu vytřeme trochou sádla a položíme na drobno nakrájenou cibuli, česnek a anglickou slaninu. Prošpekované maso anglickou slaninou vložíme do připravené mísy. Zalijeme přibližně 1/4 litrem vody a přidáme koření (bobkový list, nové koření, celý pepř, tymián, vegeta, masox a ocet). Vložíme do pečící trouby a pečeme přibližně 2 hodiny pod pokličkou na 200°C. Jakmile je maso dostatečně měkké přidáme šlehačku a necháme ještě mírně dopéct. Maso nakrájíme na plátky a můžeme podávat.

## Doporučená příloha

jemný kynutý knedlík a kyselé zelí

## Kančí ragú

### Ingredience

*600 g kančí kýty, 2 lžíce oleje, 100 g anglické slaniny, 2 cibule, 4 stroužky česneku, sůl a mletý bílý pepř, 6 kuliček jalovčinek, 6 kuliček celého pepře, 2 bobkové listy, snítka tymiánu, 1-2 lžíce plnotučné hořčice, 2 slovenské sladké papriky, 250 ml bílého vína, 100 ml kysané smetany*

### Příprava

Odblaněné maso nakrájíme na kostky. V kastrole rozehejeme olej a opečeme na něm slaninu nakrájenou nadrobno. Přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a usekaný česnek, osmahneme a vsypeme kostky masa.

Maso opečeme za stálého míchání ze všech stran, osolíme, přidáme koření, na proužky nakrájené papriky a hořčici. Krátce osmahneme, zalijeme částí bílého vína, trochou vody nebo vývaru a dusíme pod poklicí doměkka. Podle potřeby podlijeme vodou nebo vínem. Ke konci varu dolijeme bílým vínem, ještě chvíli provaříme a nakonec zjemníme smetanou a prohřejeme. Dochutíme solí a mletým pepřem.

### Doporučená příloha

Podávejte s máslovými noky, jemnými druhy knedlíků, kroketami nebo pečivem

## Kančí ragú na jalovci

### Ingredience

*600g kančí plece nebo masa bez kosti, 100g kořenové zeleniny, 50g cibule, 80g margarínu, 30g hladké mouky, 10g rajského protlaku, 50g višňového džemu, pomeranč, divoké koření (bobkový list, celý pepř a nové koření), tymián, 8 kuliček jalovce, půl citrónu, sůl, cukr*

### Příprava

Maso pokrájíme na malé kostičky, osolíme a nakrájíme kořenovou zeleninu, cibuli najemno, z citrónu oloupeme žlutou kůrku, odstraníme bílou slupku a dřeň pokrájíme. Na polovině tuku osmažíme postupně zeleninu, cibuli, maso, vsypeme koření, cukr, citrónovou kůru, dřeň a vmícháme rajský protlak. Vše zalijeme asi půl litrem vody a vaříme doměkka. Ze zbývajícího tuku připravíme s moukou jíšku. Z masa vybereme kuličky koření a bobkový list a vše zahustíme jíškou, přidáme džem a krájený pomeranč. Dochucujeme během provaření (asi 15 minut).

### Doporučená příloha

Hotového ragú je asi 1 litr a podáváme nejlépe s vídeňským knedlíkem a červeným vínem.

## Kančí soté

### Ingredience

*Kančí kýta nebo hřbe-vykostěné, koření na divočinu, žampiony, šunka, sýr, olej, sůl, pepř*

### Příprava

Zvěřinu nakrájíme na kostky cca 2x2 cm, prosypané kořením na divočinu (Hubert) naložíme do oleje na 24 hod v chladničce. Osmahneme na pánvi, posypeme nakrájenou šunkou, sýrem a žampiony, přisolíme, připepříme a v troubě při 200 C zapečeme.

### Doporučená příloha

Veškeré přílohy jsou v tomto případě považovány za blokátory masa, snad jen čerstvý chléb se hodí.

## Kančí toulání

### Ingredience

*Žebírka, cibule, divoké koření, sůl, vývar z kostí, kousek sádla, na kostičky nakrájený uzený bůček*

### Příprava

Žebírka očistíme, naporcujeme, nakořeníme, dáme na pekáč se sádlem a cibulí, posypeme uzeným podlijeme a dvě hodiny zvolna pečeme

### Doporučená příloha

kysané zelíčko a chlupaté knedlíky, kroužky cibule obalené v mouce a opečené dozlatova na sádle

## Maďarské pikantní plátky z divočáka

### Ingredience

*cca 1 kg vykostěné kotlety z divočáka, sůl, mletý pepř, česnek, mléko, 1 lžíce mleté papriky, 10 lžic polohrubé mouky, špetka tymiánu, olej na smažení*

### Příprava

Plátky masa lehce naklepeme, osolíme, opepříme a silně potřeme rozmačkaným česnekem. Naskládáme do misky a zalijeme mlékem. Necháme uležet do dalšího dne v ledničce. Mouku smícháme s paprikou a tymiánem. Maso vyjmeme z mléka, necháme okapat, osušíme ubrouskem a obalíme v paprikové mouce. Na rozpáleném oleji osmažíme z každé strany asi dvě minuty.

### Doporučená příloha

Podáváme s jakkoliv upravenými bramborami a zeleninovou přílohou.

## Mletá roláda ze zvěřiny

### Ingredience

500g mleté zvěřiny (břicho, vykostěné žebro, odřezky), skleničky pikantní sterilované zeleniny, 10 dkg anglické slaniny, 1 polévková lžíce kremžské hořčice, sůl, koření na Gyros, 2dcl mléka, strouhanka, 2 vejce, máslo

### Příprava

Maso umeleme, osolíme a okořeníme, zalijeme 2dcl horkého mléka. Přidáme vejce a důkladně promícháme. Necháme odležet asi půl hodiny (čím déle tím lépe). Potom dle potřeby přidáme strouhanku a znovu propracujeme. Těsto musí být vláčné. Takto připravené těsto dám na potravinářskou folii (cca 30 x 40 cm). Těsto rozetřu na obdélníkový plát asi 1 cm silný. Potřu kremžskou hořčicí a k jedné z delších stran obdélníku narovnáám anglickou slaninu a na ní sterilovanou zeleninu, ze které jsem slila nálev.

Plát pomocí folie zabalím do tvaru rolády. Takto připravenou roládu přenesu na pekáč s trochou vody (to proto, aby se nám roláda nepřipálila).

Pečeme v troubě na 180 asi hodinu a dle potřeby podlévám vodou. Před dopečením dáme na roládu hoblíčky másla každý jak je zvyklý.

### Doporučená příloha

Chutná dobře s bramborem a zeleninovou oblohou či s chlebem.

## Plněný kančí bok

### Ingredience

bok ze selete (neprostřelený), srdce, ledvinky, 1/2jater, vnitřní sádlo, 300g čerstvé (zamražené) houby (na smaženici), 2 střední cibule, 4 stroužky česneku, 4 vajíčka, 3 rohlíky, 1,5dcl. mléka, špek, divoké koření, pepř, bazalka, muškát. oříšek, 1dcl. červené víno

### Příprava

Náplň: na pánvi rozehejeme tuk se špekem, zpěníme cibuli a česnek, přidáme na jemno nakrájené droby, zprudka osmahneme, vložíme houby podlijeme vínem a volně dusíme asi 15 min., když jsou houby podušené, přidáme 2 vajíčka a zasmažíme. Mezitím si rohlíky namočíme v mléce, a necháme nasáknout, rozmělníme, možno zahustit strouhankou) a přidáme vajíčka. Takto připravenou

zásmažku smícháme s namočeným rohlíkem, přidáme koření, bazalku, pepř a dle chuti osolíme.

Bok: omytý bok s kostí od zadní části nařízneme po venkovním žebru směrem k přední části vytvoříme přes celá žebra kapsu. Proříznuté místa nutno zašít-sešpendlit. Vnitřek kapsy mírně posolíme, vrchní část potřeme solí, dle chuti i česnekem.

Takto připravený bok naplníme nádivkou, důkladně sešijeme-sešpendlíme a položíme na pekáč žebrem dolů. Podlijeme vodou, přidáme nakrájené vnitřní sádlo. Doba pečení 80 min/170 st. mezi dvěma pekáči. Poté celý bok otočíme, posypeme celým kmínem a dopečeme bez přikrytí (cca 20min), ke konci možno přigrilovat do červena.(pozor na spálení).

Je lepší připravovat den předem, porcovat za studena, náplň pak dobře drží pohromadě.

### **Doporučená příloha**

Bramborový salát, brambor vařený, rýže

### **Roláda z divočáka**

#### **Ingredience**

*1 kg očištěné a odblaněné kýty z mladého masa, olej, 5 lžic másla, 5 vajec, 4 nožičky párků, 3 sterilované okurky, 2 cibule, podle potřeby hladké mouky, sůl*

#### **Příprava**

Kýtu upravíme tak, aby z ní vznikl větší plát, který naklepeme, osolíme, opeříme, potřeme olejem a necháme v chladu odležet.

Mezitím si usmažíme vejce.

Vychladlá vejce navrstvíme na plát masa, přidáme párky, posypeme drobně nakrájenou cibulí a kyselou okurkou.

Plát opatrně srolujeme a ovážeme motouzem.

Potřeme olejem a pečeme v mírně vyhřáté troubě. Podléváme vývarem a přeléváme vypečenou šťávou.

Těsně před podáváním přelijeme roládu rozpuštěným máslem.

### **Doporučená příloha**

Podáváme s bramborovou kaší



## Sele na cibuli

### Ingredience

*1 kg masa ze selete, 120 - 150g slaniny, 3 cibule, 2 - 3 bobkové listy, sůl, pepř*

### Příprava

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme. V kastrole osmažíme na rozškvařené slanině cibuli, přidáme maso, bobkové listy a prudce opečeme. Podlijeme vodou a dusíme doměkka.

### Doporučená příloha

Opečené brambory, bílé pečivo

## Karbanátky z lončáka

### Ingredience

*na 500g zvěřiny: 60g slaniny, 1 houska, 1 vejce, 1 malá cibule, 1 stroužek česneku, mléko, pepř, sůl, majoránka nebo oregano, půl hrsti povařených a drobně posekaných sušených hub (nemusí být), kdo má rád - trochu podrceného jalovce, strouhanka, olej na smažení*

### Příprava

Housky předem namočíme v mléce, pak umeleme spolu se zvěřinou, slaninou, cibulí a česnekem. Přidáme vejce, sůl a koření, příp. houby, zahustíme strouhankou. Uděláme karbanátky a osmažíme.

### Doporučená příloha

Obvyklá i k jiným karbanátkům

## Žebírka s celerem a jablky

### Ingredience

*1 kg žeber, žebírek (kotlet) nebo plece z divočáka (ze staršího kusu lépe naložit), cca 15 dkg slaniny nebo špeku, dvě větší kyselejší jablka, jeden prostřední celer, sůl, pepř, nové koření*

## **Příprava**

Dno pekáče vyložíme slabými plátky slaniny, na ně naskládáme očištěné a odblaněné kousky masa z divočáka (žebírka, plec, kotlety), osolíme a okořeníme pouze pepřem a novým kořením (pozor na klasiky sípající Vám za zády do pekáče kmín a loupající česnek a cibuli - této úpravě to neprospěje - zcela výjimečně). Na maso poklademe na slabé plátky nakrájený nebo nahrubo nastrouhaný celer a nakrájená jablka bez jádřinců (můžeme je oloupat ale není to nutné). Zelenina i jablka tvoří sama o sobě velmi chutnou část tohoto pokrmu, nevyplatí se proto s ní šetřit. Pečeme zpočátku zvolna asi 1/2 hodiny, pak maso obrátíme, zeleninu a jablka dáme dospod a pokud je v plátcích tak nejlépe vidličkou trochu rozmačkáme. Maso ještě nejméně jednou obrátíme - karamelizovaná šťáva z jablek na něm udělá tmavou kůrčičku. Maso ze selete pečeme asi hodinu a čtvrt, starší o něco déle. Ke konci necháme šťávu trochu vypéct a znovu podlijeme. Pokud pečeme i panenky, dbáme aby byly stále dole, ponořené ve šťávě - to je pak delikatesa.

Pokud se vám při případném opakování bude recept zdát fádní, je možné maso před pečením osolit a na několik dní naložit do kyselého láku se zeleninou (nebo jen zředěného kořeněného - bzeneckého - nálevu z obchodu) nebo zředěné sojové omáčky, a pod.. Změnou může být i to, že se mimo celeru a jablek dá i něco mrkve.

## **Doporučená příloha**

Úplně nejlepší je asi rýže, ale lze podávat i s bramborem a zapíjet jak pivem tak vínem.

## **Kančí guláš s brusinkami**

### **Ingredience**

*kančí plec, slanina, cibule, česnek, hladká mouka, rajský protlak, sádlo, brusinkový džem, pomeranč, citrón, celý pepř, jalovec, mletá paprika, kmín, mletý pepř, sůl*

### **Příprava**

Na rozpáleném sádle osmahneme cibuli nakrájenou na kolečka. Přidáme kančí maso nakrájené na nudličky, osolíme, opepříme a osmahneme dozlatova. Přidáme rajský protlak, zamícháme a ještě krátce osmahneme. Přisypeme mletou papriku, přidáme celý pepř, jalovec, kmín, česnek pokrájený na tenké

plátky, kolečka citrónu a pomeranče. Mírně podlijeme a dusíme pod pokličkou na mírném ohni asi 45 minut. Vydušenou směs ještě krátce orestujeme, zaprášíme hladkou moukou a podlijeme opět trochou vody. Přisolíme, opepříme a přidáme brusinkový džem. Provaříme a necháme na plotýnce prohřívát až se objeví tuk.

### **Doporučená příloha**

Podáváme se špekovými knedlíky.

### **Kančí hřbet s vínem**

#### **Ingredience**

*600-800 g vykostěného kančího hřbetu, 500 ml bílého vína, 1 lžíce drcených jalovčinek 1 lžíce francouzské hořčice, 5 kuliček drceného zeleného pepře, sůl a mletý pepř, 2 lžíce olivového oleje, 2 lžíce másla, 400 g hroznového vína, 1 lžička cukru, 1 lžička cukru, 100 ml pomerančové šťávy, 1-2 lžíce citronové šťávy, 1 pomeranč, snítka bazalky na ozdobení*

#### **Příprava**

Kančí hřbet odblaníme. Maso potřeme hořčicí, obalíme v drceném koření, vložíme do kastrolu a zalijeme bílým vínem. Necháme do druhého dne v chladu uležet.

Maso osušíme a zprudka opečeme na olivovém oleji. Podlijeme částí vína i s kořením a pod poklicí dusíme doměkka. Během dušení maso přeléváme šťávou a podléváme zbylým vínem. Maso vyjmeme a necháme odpočinout pod alobalem.

Šťávu necháme podle potřeby vydusit, přidáme máslo, rozpůlené vypeckované víno a pocukrujeme. Necháme lehce zkaramelizovat, zalijeme pomerančovou šťávou, ochutíme citronovou šťávou a podle potřeby trochou vína nebo vývaru. Necháme přejít varem a dochutíme solí a mletým pepřem.

Kančí hřbet nakrájíme na plátky přes vlákno a podáváme přelité šťávou s hroznovým vínem a ozdobené plátky pomeranče a bazalkou.

### **Doporučená příloha**

Podávejte s nudlemi nebo bramborami Víno: Vyberte plnější červené víno, rulandské modré či modrý portugal

## Tlačenka z divočáka

### Ingredience

*15 kg zvěřiny, 5ks středně velkých cibulí, celý pepř cca 1/2 sáčku, nové koření cca 1/2 sáčku, jalovec cca 15 kuliček, bobkový list 5 ks, sůl asi dvě menší hrstě.*

### Příprava

Všechno koření přidat k masu a dát vařit tak, aby maso bylo jen lehce ponořeno. Po dvou hodinách (maso musí být měkké, ale nesmí se rozvářet) maso vyndáme a nakrájíme na kostky asi 2 cm velké a polévku přecedíme. Nakoupenou kůži (nedávám nožičky z hygienických důvodů) z bílého prasete v množství asi 1,5 kg, zvláště povařím do měkka a pomelu na jemno na masovém strojků. Nakrájené maso dám do větší nádoby a přidám část vývaru z kůží a hlavně všechny rozemleté kůže, pokud se to zdá husté dodám trochu polévky. Dle chuti dochucuji dalším kořením - pepř mletý, majoránka, nové koření mleté, utřený česnek, sůl a trochu koření divočina. Vše dobře promíchat a plním do tlačenkových sáčků, ale ne těch velkých, ale do salámových a na 1,5 hodiny dám lehce povařit do zbylé polévky. Do salámových sáčků proto, pochopitelně jak každému vyhovuje velké či střední, že na hony každý z přítomných dostane jednu nohavici k svačině. Pokud je dáte zamrazit, nevadí, pro další použití je dobré je nechat přirozenou cestou rozmrazit a pak na 20 min. vložit do vařící vody, aby se zpátky spojilo maso s náplní.

### Doporučená příloha

Pokud se týká příloh - snad nejlepší je pouze hořčice a cibule, chleba.

## Klasické mořidlo k nakládání zvěřiny

### Ingredience

*250 ml vody, 250 ml octa (4%), 3 lžíce kořenové zeleniny (celer, mrkev, petržel) na plátky, koření: 5 zrněk pepře, 3 zrnka nového koření, špetka tymiánu, 1 bobkový list, 1 větší cibule na kolečka*

### Příprava

Přísady svaříme a vychladlé mořidlo nalijeme na odblaněné, slaninou protažené maso, zatížíme a necháme v chladu 2 až 3 dny. Denně maso obracíme. Do mořidla se maso vyluhuje, proto je spotřebujeme s výhodou na podlévání masa při pečení nebo dušení.

## Marináda z červeného vína

### Ingredience

*Maso zalijeme červeným vínem, přidáme jalovčinky, bobkový list, tymián a celý pepř, česnek a cibuli a marinujeme do druhého dne.*

## Mořidlo na zvěřinu Elek Magyara

### Ingredience

*Mořidlo připravíme přilitím do 2 l vody 200 ml octa, přidáme na plátky nakrájenou mrkev a petržel, 1- 2 bobkové listy, 10-12 zrněk pepře, na kolečka nakrájenou půlku citrónu, lžičku soli a 1/2 cibule.*

### Příprava

Směs řádně provaříme a vřelé nalijeme na opanou, odblaněnou zvěřinu a nebo jiné maso. Zde necháme maso 3-4 dni uležet, v zimě i déle.

## Nakládání do másla

### Ingredience

Máslo rozpustíme, podle druhu receptu přidáme třený česnek, drcené divoké koření nebo usekané bylinky, ale i citronovou šťávu a zalijeme jím odblaněné osolené a okořeněné maso.

### Příprava

Vrstvu másla na mase necháme ztuhnout a necháme uležet až 2 dny

## Octová marináda

### Ingredience

*Maso posypeme nakrájenou kořenovou zeleninou, cibulí, česnekem, celým nebo hrubě drceným divokým kořením (pepř, jalovčinky, bobkový list, nové koření, tymián) a zalijeme bílým nebo červeným vinným octem. Na 1 kg masa potřebujeme 1/2 l vody a 1/2 l octa.*

## Vinná marináda

### Ingredience

*Maso zalijeme vínem, přidáme cibuli, pár hřebíčků, kousek skořice, snítku rozmarýnu, plátky citronu a pomeranče. Můžeme přidat i kořenovou zeleninu a maso nechat marinovat do druhého dne v chladu.*

## Jelení hřbet s ořechovou krustou

### Ingredience

*800 g jeleního hřbetu, 1 lžíce mletého koření na divočinu, sůl a mletý pepř, 2 lžíce olivového oleje, hrst vlašských ořechů, 1 lžíce čerstvého rozmarýnu a tymiánu, 2 lžíce strouhanky, 3 lžíce másla, 2 pomeranče, 1 lžička cukru krupice, 150 ml bílého vína, 1 lžíce pomerančové zavařeniny a 100 ml džusu, lžička pomerančové kůry*

### Příprava

Maso odblaníme, okořeníme, potřeme olejem a dáme odležet.

Červené zelí připravíme tradičním způsobem. Na ořechovou krustu promícháme 2 lžíce másla s ořechy, bylinkami, strouhankou a osolíme.

Maso ze všech stran opečeme, potřeme ořech. směsí a vrátíme do pekáče. Pečeme při 180 stupních asi 20-25 minut, maso dáme stranou.

Do výpeku přidáme máslo, oloupaný a nakrájený pomeranč, poprášíme cukrem, zalijeme bílým vínem a prohřejeme. Pomeranče přendáme k masu, do šťávy přidáme lžici zavařeniny a pomerančovou šťávu a kůru a ještě chvíli vaříme, dokud šťáva nezhoustne.

## Jelení kýta se zeleninou a rozmarýnem

### Ingredience

*600-800 g jelení kýty bez kosti, sůl, 1/2 lžíce drcených jalovčinek, 6 kuliček celého pepře, 6 kuliček nového koření, 2 bobkové listy, 2 snítky tymiánu, 4 snítky rozmarýnu, 2 lžíce oleje, svazek karotky, 1 střední celer, 3 cibule, 50 g špeku, 150-200 ml bílého vína*

## **Příprava**

20 minut + 1,5-2 hodiny

Předehejeme si troubu na 200 stupňů. Kýtu odblaníme, omyjeme, osušíme a prošpikujeme polovinou slaniny. Maso osolíme a okořeníme drcenými jalovčinkami.

V pekáči rozehejeme olej, maso na něm ze všech stran zprudka opečeme a vyjmeme. Ve výpeku roztavíme zbylou nadrobno pokrájenou slaninu, přidáme očištěnou karotku a oloupaný a na větší kusy nakrájený celer a osmahneme dozlatova. Když je zelenina opečená, přidáme oloupané celé nebo přepůlené cibule, celé koření a ještě chvíli opékáme.

Maso zalijeme trochou vařící vody, do pekáče vrátíme opečené maso a pečeme v předehráté troubě pod poklicí doměkka. Během pečení podle potřeby podléváme vodou a vínem, maso přeléváme vypečenou šťávou a obracíme. Ke konci pečení přidáme k masu snítky rozmarýnu.

Když je maso měkké, vyjmeme ho z trouby a necháme asi 10 minut odležet. Potom kýtu krájíme přes vlákno na plátky a podáváme s upečenou zeleninou a přeléváme přírodní šťávou.

## **Jelení kýta se zeleninou na smetaně**

### **Ingredience**

*800 g jelení kýty, 200 g slaniny, 100 g celeru, 100 g mrkve, 100 g petržele, 1-2 cibule, Bobkový list, Celý pepř, Nové koření, Sůl, 1-2 citrony, 500 ml smetany 150 g hladké mouky, 200 g vepřového sádla, 100 g brusinek*

### **Příprava**

Na rozehrátém sádle orestujeme nastrouhanou zeleninu.

Když je zelenina na půl hotová přidáme pokrájenou cibuli a vše orestujeme.

Přidáme koření, oloupaný citrón a zalijeme vývarem.

Jelení kýtu našpikujeme, okořeníme a zprudka opečeme.

Vložíme ji do zchladlého zeleninové směsi a necháme 24 hodin odležet.

Druhý den dusíme v troubě doměkka.

Maso vyjmeme a omáčku zahustíme jíškou, kterou jsme si připravili ze sádla a hladké mouky. Necháme minimálně 30 minut povařit a pak vše rozmixujeme.

Nakonec zjemníme smetanou a ještě asi 10 minut vaříme.

Na talíři zdobíme brusinkami, citrónem a šlehačkou.

Doporučená příloha:

Houskový knedlík

## Jelení medailonky na šípkové omáčce

### Ingredience

*400 g jelení kýty, 100 g slaniny s kůží, 1 svazek kořenové zeleniny, 150 ml rajčatového protlaku, 3 lžičky cukru, 1 lžička divokého koření, 3 ks bobkového listu, 1 lžička černého koření, sůl, 1 větší cibule, 1 lžíce šípkového džemu, 1-2 lžíce hladké mouky, švestkový likér, 1 lžíce citrónové šťávy, 200-250 ml vývaru nebo červeného vína*

### Příprava

Cibuli zpěníme na oleji. Přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu a necháme mírně změkhnout. Pak přidáme cukr, rajský protlak, divoké koření, šípkový džem. Zalijeme vývarem nebo vínem a dusíme. Maso nakrájíme na plátky a prudce upečeme na pánvi, pak podusíme zvlášť a vložíme do omáčky a prohřejeme.

Doporučená příloha:

### Doporučená příloha

chléb, nočky

## Jelení ragú na červeném víně

### Ingredience

*800g jeleního plecka bez kosti, 1/2 lžičky pepře, 2 lžíce hladké mouky, 4 lžíce oleje, 150g cibule, 3/8l červeného vína, 1 bobkový list, 2 hřebíčky, 6 celých pepřů, 150g zakysané smetany, 1 lžička sladké papriky, sůl, pepř*

### Příprava

Maso nakrájíme na třicentimetrové kostky, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Olej silně rozpálíme, masové kostky necháme ze všech stran osmahnout. Cibuli krátce restujeme s masem, přidáme červené víno a koření. Ragú dusíme přikryté při mírné teplotě, dokud maso nezměkne. Po změknutí maso vyndáme, šťávu zahustíme zakysanou smetanou, ve které jsme rozmíchali hladkou mouku a sladkou papriku. Necháme povařit, pak přecedíme a hotovou omáčku dochutíme solí a pepřem. Maso zahřejeme v omáčce ale nevaříme. Před podáváním necháme ještě 5 minut odležet



## Jelení roštěnky

### Ingredience

*1 kg odleželé zvěřiny z krku (může být i z kýty nebo hřbetu), 4 větší stroužky česneku, 100 až 120 g slaniny, pepř, kmín, 2 střední cibule, 100 až 120 g sádla (másla nebo jiného tuku), sůl, 2 lžíce mouky*

### Příprava

Zvěřinu nenakládáme do mořidla, necháme ji odležet zatíženou v jalovčinkách. Jelení krk nakrájíme na řízky, které kolem kostí naklepeme, osolíme, opepříme, pak potřeme utřeným česnekem, slaninou buď škrabanou, nebo v tenkých plátcích. Do kastrolu dáme sádlo a na něm podusíme půlku cibule pokrájené na kolečka. Na to vložíme řízek, posypeme jej ještě kmínem a rozsekanou cibulí, na něj dáme druhý atd., vždy 4 až 5 řízků na sebe. Na vrchní řízek dáme jen plátek slaniny a dusíme ve vlastní šťávě. Podléváme jen slabě. Když jsou roštěnky měkké, vyjmeme je, šťávu zaprášíme moukou, povaříme a podáváme.

### Doporučená příloha

Brambory, rýže, knedlík, saláty

## Jelení troubení

### Ingredience

*1kg odblaněné kýty z koloucha, divoké koření, pepř, hladká mouka, panák koňaku, sůl, citron, brusinky*

### Příprava

Z kýty nakrájíme plátky 1 cm silné, okořeníme, ale nesolíme, necháme do druhého dne naložené ve studenu, druhý den plátky osolím, popráším moukou a z prudka opeču na rozpáleném sádle, přendám do jiného kastrolu v kterém mám rozpuštěné másličko, do výpeku přidám trochu brusinek, kápnu citron a převařím, na konec přidám panák koňaku, teplé plátky přeleti tímto sosíkem

### Doporučená příloha

pečené brambůrky, naložené broskve plněné brusinkou a možno na stůl postavit i tatarku, každý dle chuti

## Zvěřinové řízky s oblohou

### Ingredience

*1200 g zvěřiny – hřbetu nebo kýty z mladého kusu jelení, daňčí nebo srnčí zvěře, nejlépe koloucha nebo špičáka, 3 vejce, strouhanka, hladká mouka, olej na smažení, česnek, sůl, 4 velké krajíce chleba*

### *Obloha*

*6 rajčat, 2 okurky, 2 cibule, 1 paprika, olivy, nakládané okurky*

### Příprava

Dobře odblaněnou zvěřinu nakrájíme na velmi slabé řízky, které rozklepeme do tenka tak, aby skrz ně bylo vidět, ale netrhaly se. Potřeme je jemně rozetřeným česnekem nebo rozmixovanou cibulí (kořením dle chuti), mírně osolíme a necháme naskládané na sebe odpočinout alespoň půl hodiny. Mezitím si připravíme oblohu – na osminky nakrájená rajčata, cibuli, okurku, papriku, nakládané okurky a olivy. Řízky obalíme v trojobalu, smažíme na oleji, rovnou z pánve je klademe na krajíce chleba, jíme rukama, přílohou je pouze trojobal, přikusujeme syrovou i nakládanou zeleninu, do chleba si utíráme mastné prsty.

### Doporučená příloha

Konečnou fází smažení a požívání je vhodné realizovat třeba při venkovním posezení.