

ITÁLIE

**Jelení kýta pečená
na rajčatech, bazalce
a tymiánu**

- 800 g jelení kýty
- 100 g anglické slaniny
- 500 g rajčat
- 100 g cibule
- 100 g olivového oleje
- divoké koření
- čerstvý tymián a bazalka
- sůl, bílý pepř



Jelení kýtu odblaníme, prošpikujeme proužky anglické slaniny, osolíme a opečeme na oleji. Rajčata spaříme v horké vodě a oloupe-me. Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme polovičku oloupaných a nakrájených rajčat, divoké koření, tymián a bazalku. Na tento základ dáme jelení kýtu a dusíme ji za podlévání vývarem z kostí do měkka. Maso vyjme, do šťávy přidáme druhou polovinu rajčat a podusíme je. Dochutíme bazalkou a tymiánem a podáváme s domácími nudlemi.



FRANCIE

Zaječí paštika s brusinkovou omáčkou a ořechy

- zaječí předek
- 400 g vepřového bůčku
- 100 g cibule
- 2 žloutky
- 2 dcl smetany
- 100 g uzeného jazyka nebo anglické slaniny
- 100 g žampionů
- 150 g vlašských jader
- paštikové koření
- koření Divočina
- sůl
- zelený pepř

Zaječí předek rozsekáme a necháme alespoň dvě hodiny ve studené vodě odkrvit. Potom ho dáme péct s na kostky nakrájeným bůčkem, nasekanou cibulí a divokým kořením. Pečeme až je maso měkké. Upečené maso obereme z kostí, jemně umeleme a potom vmícháme žloutky se smetanou. Přidáme na kostičky nakrájenou slaninu nebo uzený jazyk, nakrájené žampiony a polovinu nasekaných vlašských jader. Okořeníme podle chuti zeleným pepřem, paštikovým kořením a osolíme. Dáme do formy a pečeme v troubě ve vodní lázni asi tři čtvrtě hodiny. Necháme vychladnout a druhý den paštiku podáváme ozdobenou ořechy s brusinkovou omáčkou.

Všechny recepty jsou kalkulovány
na čtyři porce

