



Srnci odresci

Citajući recept, može vam se desiti da naglo oglasnite. Kada se odlucite da ga spremite, neka vas ne uplasi duzina tog poduhvata jer cete vec s prvim mirisima osetiti veliko zadovoljstvo vredno ulozenog truda.

Sastojci

Broj osoba: 4 - 6

- 1 kg srncih odrezaka
- 50 ml ulja
- 200 g luka
- 50 g suve slanine
- 100 g celerovog korena
- 100 g persunovog korena
- 150 g sargarepe
- 100 ml pasiranog paradajza
- Podravka persunov list
- 1 kasika Pekmeza od sljiva
- Podravka
- 1 zlica gustina



Vreme pripreme: 2 h

Energetska vrednost: 569 kcal / 2378 kJ

Zahtevnost:

Za marinadu:

- 1 kasika [Vegete](#)
- 2 cena belog luka
- 500 ml belog vina
- 1 list lovora
- 1-2 karanfilica
- 1 kasika borovica

Priprema

1. VINO razredite s 200-300 ml vode i stavite da se kuva. Dodajte lovorov list, karanfilic, borovicu, krupno nasekan beli luk i Vegetu. # Marinadu kuvajte na laganoj vatri desetak minuta, ohladite, a zatim njome prelijte pripremljene odreske. Ostavite ih da se mariniraju na hladnom mestu oko 3 sata. # Nakon mariniranja odreske sa svih strana proprzite na zagrejanom ulju. Dodajte narezanu suhu slaninu, naseckani luk, sargarepu i persunov koren narezan na kolutice, a celer na ploske. Odreske nalijte mesavinom vina u kojoj su se marinirali i dinstajte u poluotkrivenoj posudi oko 30 minuta. # Nakon toga dodajte pekmez od sljiva koji ste razredili s 2-3 kasike vode, pasirani paradajz i ostatak marinade zajedno sa zacinima. Nastavite sa dinstanjem na laganoj vatri oko 40 minuta dok meso ne omeksa. # Pred kraj kuvanja umesajte gustin razmucen sa malo vode i kratko prokuvajte.

Posluživanje





Srneci odresci

Posluzite je posutu persunom.

Savet

Sveze vrganje mozete zameniti s 50 g suvih vrganja, koje ste prethodno potopali u toploj vodi.

Moja biljeska

