

□□□□GM Open Club: autoklub nejen pro fandy General Motors :: Divočák na zelenině□□□□□

□

Nafiletované osolené maso divočáka naložíme na min. 48 hodin do oleje prokládáme cibulí na kolečka česnekem a divokým kořením (celý pepř, rozdrčený jalovec, nové koření a bobkový list).

Stejně lze použít klokaní maso - mražené je k dostání v Makru za asi 160Kč/kg - je to naprosto zdravé a bezcholesterolové maso. Nemá žádnou výraznou chuť ani vůni, jako třeba skopové.

Maso vložíme do širokého pekáče, ale nejlepší je hluboký plech na pečení. Necháme tam koření z mořidla a přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, syrovou papriku a rajčata (může se přidat i na plátky nakrájený česnek- dle chuti) poklademe na maso. Dusíme do měka - plech se přikryje mělkým plechem jako poklicí.

Zelenina by se měla pomalu rozdušit, podléváme vývarem, vínem nebo pivem - rozhodně ne vodou.

Když je maso téměř měkké, tak ho odkryjeme a dopečeme a doděláme šťávu standardním způsobem.

Příloha: Krokety, hranolky nebo pečivo , vyzkoušel jsem i bramborovej knedlík.