

Recepty zvěřina daněk

Dančí/jelení steak na zeleném pepři.

Potřebujete na 4 porce:

Cca 1kg hřbetu, 4cl smetany, 6cl vývaru, 3 lžíce celého konzervovaného zeleného pepře, 3 lžíce olivového oleje, 1 lžíce másla, 4cl koňaku/může být/, mletý pepř a sůl dle chutí.

Postup přípravy:

Plátky hřbetu asi 2-3cm silné nejlépe jeden den až dva dny dopředu proklepneme klouby, popepříme a zakapeme olivovým olejem a necháme odpočinout. Steaky nejprve zprudka orestujeme na troše olivového oleje. Teplotu snížíme a na pánvi opékáme z každé strany asi 4 - 5 minut, můžeme několikrát obrátit. Steaky položíme na teplý talíř osolíme a uložíme nejlépe do předehřáté trouby. Na pánev, kde jsme připravovali steaky přidáme vývar /lépe zvěřinový/, malinko povaříme, přidáme zelený pepř, koňak a smetanu ještě necháme přejít varem a nakonec přidáme máslo, které již nevaříme. Steaky podáváme na teplém talíři přelité připravenou omáčkou. Jako přílohu doporučuji restované brambory, restované fazolové lusky nebo zelený hrášek a podobně.

Dančí ragú

Potřebujeme na 4 až 6 porcí:

1 kg dančího masa (přední), 100 g slaniny, 200 g šalotky, 3 ks mrkve, 1 lžíce rostlinného oleje, sůl a pepř, 1 lžíce polohrubé mouky, 2 lžíce rajčatového protlaku, 12,5cl červeného vína, 12,5cl vody, 1 bobkový list, 4 bobulky jalovce, 3 lžíce kysané smetany, 2 lžíce brusinek, 1 svazek petrželové natě.

Postup přípravy:

Vykostěné dančí maso nakrájíme na malé kousky. Oloupeme šalotku, očistíme mrkev, rozpůlíme a nakrájíme na plátky. Slaninu pokrájíme na proužky. Ve velké pánvi rozpálíme olej, osmahneme na něm slaninu, přidáváme po částech maso, které po opečení vyjmeme. Do výpeku přidáme šalotku a mrkev a obojí také osmahneme. Poté maso vrátíme zpět na pánev. Všechno osolíme, opepříme a poprášíme moukou. Přidáme protlak, podlijeme vínem a přidáme vodu. Přidáme bobkový list, jalovec a vše na mírném ohni dusíme doměkka. Nakonec vmícháme kysanou smetanu a brusinky, přisolíme a připepříme. Opereme a osušíme petrželku, nejemno ji nasekáme a posypeme jí hotové ragú. Jako příloha jsou možné těstoviny i rýže.

Dančí plátky na víně

Potřebujeme na 4 porce:

4 plátky z dančí kýty (asi 500 g), 100 g celeru, 1 mrkev, 1 cibule, 1 petržel, pepř, bobkový list, nové koření, olej, 2 lžičky hladké mouky, 1 lžička octa, 1 lžička rybízového džemu, kousek citronové kůry, 1 dcl červeného vína, sůl a cukr.

Postup přípravy:

Plátky masa po obvodě nařízneme na několika místech, aby se během vaření nezkroutily, naklepeme a osolíme, na oleji pečeme z obou stran. Maso vyjmeme a necháme v teple. Ve vypečené šťávě osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli nakrájenou na plátky. Pokapeme octem, přidáme pepř, bobkový list, nové koření, maso, vše podlijeme horkou vodou a dusíme doměkka. Šťávu zahustíme světlou jíškou z másla a mouky,

Dančí/ jelení roláda

Potřebujeme:

1kg až 1,2 kg zvěřiny z kýty nebo z plece, 2 větší cibule, 4 stroužky česneku, 12 dkg slaniny, pepř, sůl, osminku másla.

Postup přípravy:

Zvěřinu rozřízneme na tenký plát, dobře naklepeme, opepříme, osolíme, potřeme česnekem, posypeme rozsekanou cibulí, poklademe plátky slaniny a stočíme. Převážeme nití, polijeme rozehřátým máslem a necháme několik hodin odležet. Potom dusíme do měkka. Podáváme s rýží, brambory, brusinky, kompoty, saláty.

Dančí guláš

Potřebujeme:

Dančí plec/maso na guláš 1kg, 10 dkg sádla, 2 až 3 veliké cibule, 2 lžičky sladké papriky, lžička rajského protlaku, sůl, 4 stroužky česneku, lžičku kmínu, majoránku, citronovou kůru, 5 dkg slaniny, 2 lžičky hladké mouky.

Postup přípravy:

Na 10 dkg sádla rozkrájíme cibule a smažíme hodně do červena. Přidáme 2 polévkové lžičky sladké papriky a ihned zalijeme vodou, aby cibule s paprikou nezhořkla. Dančí plecko nakrájíme na kostky a dáme dusit na připravenou cibuli, přidáme lžičku rajského protlaku, sůl a gulášové koření (4 stroužky

česneku, kávovou lžičku kmínu a majoránky a asi z 1 citronu ostrouháme kůru). Vše jemně rozsekáme. Když je maso měkké a vysmahne, zaprášíme šťávu 2 lžícemi hladké mouky, zalijeme vývarem nebo vodou, dobře povaříme a procedíme na maso. Do hotového guláše přidáme 5 dkg na kostky nakrájené a na pánvičce rozpálené slaniny. Jako přílohu podáváme houskové knedlíky, brambory nebo rýži.

Dančí svíčková

Potřebujeme:

Maso z kýty ½kg, 10 špalíčků uzené maso nebo slanina, 1 kg kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer) 1 velká cibule, trocha nového koření, 1 lžička jalovce, 2 lžičky tymiánu, 4 kuličky pepře, 3 bobkové listy, sůl podle chuti, 1/2 hrnečku rozpuštěného másla, 300 ml sladké smetany, cukr podle chuti, trocha citronové šťávy.

Postup přípravy:

Maso očistíme, odblaníme a prošpikujeme špalíčky uzeného. Očištěnou kořenovou zeleninu nahrubo nastroháme a cibuli nasekáme najemno. Koření, kromě bobkového listu, rozdrťme v hmoždíři. Osolené maso posypeme kořením a bobkovým listem a vložíme do pekáče na vrstvu zeleniny. Zasypeme zbytkem zeleniny, aby bylo maso celé zakryté, a zalijeme rozpuštěným máslem. Pekáč uzavřeme víkem a necháme alespoň den odležet. Druhý den maso podlijeme dostatečným množstvím vody a pečeme při 200 °C zhruba 2 hodiny doměkka. Průběžně podléváme. Po upečení maso vyjme a zeleninu s výpekem rozmixujeme. Zeleniny musí být dost, abychom omáčku měli dostatečně hustou a mohli ji jen rozředit smetanou a nepřidávali zbytečně mouku na zahuštění. Omáčku dochutíme cukrem, solí a citronovou šťávou. Zvěřinu nakrájíme na plátky, zalijeme omáčkou a podáváme s houskovými knedlíky a brusinkami.

Čerpáno především:

Kuchařské předpisy od Josefa Hřebce, první vyd. 1952

Recepty zvěřina jelen

Jelení roláda

Potřebujeme:

1kg až 1,2 kg zvěřiny z kýty, 2 větší cibule, 4 stroužky česneku, 12 dkg slaniny, pepř, sůl, osminku másla.

Postup přípravy:

Zvěřinu rozřízneme na tenký plát, dobře naklepeme, opepříme, osolíme, potřeme česnekem, posypeme rozsekanou cibulí, poklademe plátky slaniny a stočíme. Převážeme nití, polijeme rozehřátým máslem a necháme několik hodin odležet. Potom dusíme do měkka.

Podáváme s rýží, brambory, brusinky, kompoty, saláty.

Jelení steak na zeleném pepři.

Potřebujete na 4 porce:

Cca 1kg hřbetu, 4cl smetany, 6cl vývaru, 3 lžíce celého konzervovaného zeleného pepře, 3 lžíce olivového oleje, 1 lžíce másla, 4cl koňaku/může být/, mletý pepř a sůl dle chutí.

Postup přípravy:

Plátky hřbetu asi 2-3cm silné nejlépe den až 2 dopředu proklepneme klouby, popepříme a zakapeme olivovým olejem a necháme odpočinout. Steaky nejprve zprudka orestujeme na troše olivového oleje. Teplotu snížíme a na pánvi smažíme z každé strany asi 4 - 5 minut, můžeme několikrát obrátit. Steaky položíme na teplý talíř osolíme a uložíme nejlépe do předehřáté trouby. Na pánev, kde jsme připravovali steaky přidáme vývar/lépe zvěřinový/, malinko povaříme, přidáme zelený pepř, koňak a smetanu ještě necháme přejít varem a nakonec přidáme máslo, které již nevaříme. Steaky podáváme na teplém talíři přelité připravenou omáčkou. Jako přílohu doporučuji restované brambory, restované fazolové lusky a podobně.

Jelení roštěnky

Potřebujeme:

1 kg až 1,2kg odleželá zvěřiny, 4 stroužky česneku, 12 dkg slaniny, pepř, kmín, 2 cibule, 12 dkg másla, sůl, 2 lžíce mouky.

Postup přípravy:

Zvěřinu necháme pouze odležet potřenou máslem, osolíme, opeříme, potřeme utřeným česnekem, poklademe slaninou v tenkých plátcích. Na tuk dáme pokrájenou cibuli na kolečka, vložíme plátky zvěřiny, posypeme kmínem a rozsekanou cibulí. Dusíme, podléváme jen slabě, když jsou roštěnky měkké, vyjmeme je, šťávu zaprášíme moukou, povaříme a podáváme.

Příloha: brambory, rýže, jemný knedlík, saláty.

Jelení guláš

Potřebujeme:

Jelení plec/maso na guláš cca 1kg, 2 až tři velké cibule, 10dkg sádla, 2 až 3 velké cibule, 2 lžice sladké papriky, lžice rajského protlaku, sůl, 4 stroužky česneku, lžičku kmínu, majoránku, citronovou kůru, 5dkg slaniny, 2 lžice hladké mouky.

Postup přípravy:

Na 10 dkg sádla rozkrájíme cibule a smažíme hodně do červena. Přidáme 2 polévkové lžice sladké papriky a ihned zalijeme vodou, aby cibule s paprikou nezhořkla. Dančí plecko nakrájíme na kostky a dáme dusit na připravenou cibuli, přidáme lžici rajského protlaku, sůl a gulášové koření (4 stroužky česneku, kávovou lžičku kmínu a majoránky a asi ze 1 citronu ostrouháme kůru). Vše jemně rozsekáme. Když je maso měkké a vysmahne, zaprášíme šťávu 2 lžicemi hladké mouky, zalijeme vývarem nebo vodou, dobře povaříme a procedíme na maso. Do hotového guláše přidáme 5 dkg na kostky nakrájené a na pánvičce rozpálené slaniny. Jako přílohu podáváme brambory nebo rýži.

Jelení svíčková

Potřebujeme:

Maso z kýty ½kg, 10 špalíčků uzené maso nebo slanina, 1 kg kořenová zelenina (mrkev, petržel, celer) 1 velká cibule, trocha nového koření, 1 lžice jalovec, 2 lžice tymián, 4 kuličky pepř, 3 bobkové listy, sůl podle chuti, 1/2 hrnečku rozpuštěné máslo, 300 ml sladká smetana, cukr podle chuti, trocha citronové šťávy.

Postup přípravy:

Maso očistíme, odblaníme a prošpikujeme špalíčky uzeného. Očištěnou kořenovou zeleninu nahrubo nastroháme a cibuli nasekáme najemno. Koření, kromě bobkového listu, rozdrtíme v hmoždíři. Osolené maso posypeme kořením a bobkovým listem a vložíme do pekáče na vrstvu zeleniny. Zасыpeme zbytkem zeleniny, aby bylo maso celé zakryté, a zalijeme rozpuštěným máslem. Pekáč uzavřeme víkem a necháme alespoň den odležet. Druhý den maso podlijeme dostatečným množstvím vody a pečeme při 200 °C zhruba 2 hodiny doměkka. Průběžně podléváme. Po upečení maso vyjmeme a zeleninu s výpekem rozmixujeme. Zeleniny musí být dost, abychom omáčku měli dostatečně hustou a mohli ji jen doředit smetanou a nepřidávali zbytečně mouku na zahuštění. Omáčku dochutíme cukrem, solí a citronovou šťávou. Zvěřinu nakrájíme na plátky, zalijeme omáčkou a podáváme s houskovými knedlíky a brusinkami.

Čerpáno především: Kuchařské předpisy od Josefa Hřebce, první vyd. 1952

Divočák zvěřina recepty

Divočák na švestkách

Potřebujeme:

1kg maso z divočáka, 200 g švestky (sušené), 300 ml červené víno, 2 lžíce sádlo, 2 cibule, 400 ml vývar (masový), 1 lžíce mouka, 150 ml smetana, sůl, pepř.

Postup přípravy:

Sušené švestky spaříme horkou vodou, zalijeme červeným vínem a v kastrůlku přivedeme k varu. Odstavíme je z ohně a zatím necháme stát bokem. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme a v kastrolu na rozehrátém sádle zesklivatíme. Cibulku shrneme stranou, přidáme očištěné a na kostky nakrájené maso a zprudka je za všech stran opečeme. Pak osolíme, přilijeme víno slité ze švestek, horký vývar a na mírném ohni dusíme dvě až tři hodiny, dokud není maso úplně měkké. Měkké maso vyjmeme, omáčku zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně a 15 minut provaříme. Do provařené omáčky vrátíme maso, přidáme švestky, podle chuti osolíme a ještě necháme krátce prohřát. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Guláš z divočáka

Potřebujeme:

Plec bez kosti/maso na guláš cca 600g, 100g cibule, 60g sádla, 40g rajčatového protlaku, 25g mouky, 1,5 lžíce červené papriky, sůl, 1 lžička majoránky, 0,5 lžičky kmínu, 1 citron

Postup přípravy:

Očištěné a opláchnuté maso nakrájíme na větší kostky o váze cca 50g . Na části dávky tuku orestujeme drobně nakrájenou cibuli do světlé, nazlátlé barvy, přidáme papriku a po zpěnění ihned zalijeme částí vody, přidáme rajský protlak, sůl, rozetřený česnek, pečlivě umytý a na plátky pokrájený citron, kmín a nakonec vložíme do základu maso. Maso dusíme za občasného promíchání téměř doměkka, potom ho vyndáme. Základ zahustíme světlou zasmažkou připravenou za zbylé části tuku a prosáté mouky, pečlivě omáčku rozšleháme, rozředíme vodou, přidáme rozdrčenou majoránku a za občasného promíchání vaříme nejméně 20 minut. Před ukončením varu omáčku dosolíme a prosátou přelijeme na maso. Hotový pokrm chvíli povaříme a můžeme podávat.

Grilovaný divočák

Potřebujeme:

Hřbet nebo 4 kotlety z divočáka, sůl, olej. Marináda: 4 lžíce oleje, 4 lžíce vinného octa, 2 lžíce rozdrčených jalovcových bobulek.

Postup přípravy:

Kotlety mírně naklepeme, osušíme a vložíme do nálevu, který jsme připravili smícháním výše uvedených součástí. Necháme několik hodin odležet za častého otáčení jednotlivých porcí. Před vlastním grilováním kotlety důkladně osušíme papírovým ubrouskem a suché maso potřeme čerstvým olejem. Grilujeme na velmi horkém naolejovaném grilovacím roštu z každé strany asi 6 – 8 minut, a to podle stáří zvířete. Při zkoušce propečenosti odhrneme vrchní vrstvu masa opatrně nožem od kosti a pozorujeme zbarvení vnitřních částí masa. Osolíme až těsně před podáváním.

Divočák kýta s nakládanými hříbký

Potřebujeme:

0,5 kg kančí kýty, olej, 1 cibule (velká), lžička mleté sladké papriky, 2 lžíce rajského protlaku, menší sklenička hříbků (naložených), 100 ml zakysané smetany, trochu mléka, 1-2 lžíce mouky, sůl

Postup přípravy:

Kančí kýtu odblaníme, očistíme od tuku a nařežeme přes vlákno na cca 1,5cm silné plátky. Plátky naklepeme, osolíme, opaprikujeme a zprudka opečeme na oleji. Maso vyjmeme na hluboký talíř a na výpeku necháme zesklivatět nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme plátky masa i se šťávou, kterou pustily do talíře. Potřeme kečupem, podlijeme vařící vodou a za průběžného podlévání horkou vodou dusíme doměkka. Měkkou zvěřinu vyjmeme, šťávu zalijeme smetanou zakvedlanou s trochou mléka a moukou a provaříme. Nakonec přidáme zcezené hříbký, krátce prohřejeme. Zvěřinu vložíme zpět do omáčky a podáváme.

Divočák na pivě

Potřebujeme:

600g bůčku z divočáka, 50 g tuku, 40 g hladké mouky, 1 dl 12° piva, 1 cibule, kmín, nové koření, muškátový oříšek, hovězí vývar, sůl

Postup přípravy:

Na rozpáleném tuku osmahneme nakrájenou cibuli s kmínem. Vložíme maso, nakrájené na kostičky a za stálého míchání dusíme ve vlastní šťávě, do vysmahnutí. Poté zalijeme vývarem, ochutíme solí a okořeníme zbylým kořením. Dusíme doměkka. Pak maso vyjmeme, šťávu vysmahneme do tuku a zaprášíme moukou. Osmahneme a zalijeme pivem, povaříme. Omáčku procedíme na maso, ještě chvíli povaříme a podáváme.

Srnčí zvěřina recepty

Srnčí guláš na pivu

Potřebujeme:

Srnčí plec nebo kýta 800gr, 2 rajčata, 2 červené papriky, 4-5 červených cibulí, olej, 100gr špeku, vývar, mletá sladká paprika, majoránka, mletý černý pepř, 8 až 10 kuliček jalovce, 200ml světlého piva, sůl.

Postup přípravy:

Srnčí kýtu nebo jiné maso vhodné na guláš očistíme, odblaníme a nakrájíme na kostky. Slaninu nakrájíme nadrobno. Cibule očistíme a nasekáme najemno. Rajčata s paprikou očistíme a nakrájíme na kousky. Do hrnce dáme rozehrát trochu oleje. Vsypeme špek s cibulí a společně restujeme. Pak přidáme maso a důkladně jej ze všech stran osmahneme, aby se zatáhlo. Přidáme rajčata s paprikou, zaprášíme mletou paprikou a ochutíme solí a pepřem. Dáme jalovec, promícháme a chvíli vše dusíme ve vlastní šťávě. Pak do guláše vlijeme trochu horkého vývaru, všechno pivo a za občasných mícháních dusíme, až maso změkne. Můžeme použít papiňák. Vývar přiléváme podle potřeby. Podle potřeby guláš zahustíme strouhaným syrovým bramborem nebo suchým chlebem a povaříme. Nakonec srnčí guláš na pivo dochutíme solí, pepřem, majoránkou a vyjmeme jalovec. Srnčí guláš na pivo podáváme s čerstvým pečivem.

Srnčí ragú se žampiony

Potřebujeme na 4 porce:

600g srnčí plece bez kostí, 50ml koňaku, sůl, 3lžíce sádla nebo olivového oleje, 50g slaniny, 200g kořenové zeleniny/mrkev, celer, petržel/, na plátky, 1 červená cibule na plátky, 1 stroužek česneku nasekaný, po 5 kuličkách pepře, jalovce, 2 bobkové listy, snítka tymiánu, 1 lžíce cukru krupice, 1 lžíce rajčatového pyré, 1 lžíce vinného octa, ½ biocitronu, 150g malých loupaných nakrájených žampionů, 4 lžíce rakytníkového kompotu nebo džemu, případně jeřabin, 4 až 5 lžic strouhaného perníku, 300-400ml vývaru, 250ml suchého červeného vína.

Postup přípravy:

Maso nakrájejte na kostky o hraně zhruba 2,5 cm. Promíchejte s koňakem a nechte 15 minut odležet. Mezitím připravte zeleninu. V kastrolu rozpalte polovinu tuku, zprudka opečte maso, pak ho vyndejte. Přidejte zbylý tuk a slaninu, kořenovou zeleninu a osmahněte ji dorůžova. Přihodte cibuli, česnek a celé koření a dále opékejte dozlatova. Posypte cukrem a míchejte, dokud nezkaramelizuje. Vraťte maso, vmíchejte pyré, plátky citronu bez bílé kůry a ocet. Podlijte do dvou třetin vodou (vývarem) a částí vína. Osolte a duste pod poklicí na mírném ohni asi 1,5 hodiny (nebo v troubě při 160–180 °C). Občas zamíchejte a podlijte a asi v polovině přidejte houby. Když je maso skoro měkké, vmíchejte džem, zbylé víno a perník a duste úplně doměkka a do zhoustnutí, asi další půl hodiny. Nakonec ragú doladte solí, cukrem, octem či citronovou šťávou a stáhněte z ohně, nechte 10 minut odpočinout a podávejte.

Použijte i daňčí nebo jelení maso, to ze starších kusů déle marinujte.

Srnčí kýta pomalu pečená

Potřebujeme pro 6 až 8 lidí:

2 lžíce olivového oleje, 2–3 lžíce másla + trochu na zjemnění, 2 mrkve, nahrubo nastrouhané, 140 g kořenové petržele, nahrubo nastrouhané, 100 g celeru, nahrubo nastrouhaného, 2 cibule, nahrubo nasekané, 2 stroužky česneku, na plátky, 5 lžic hladké mouky, ochucené solí a pepřem, 1 kg vykostěné srnčí kýty, nakrájené na kostky velikosti sousta, 2 lžíce rybízové marmelády, 450 ml kvalitního červeného suchého vína, 450 ml hovězího vývaru, 2 snítky tymiánu, 1 bobkový list, sůl a pepř.

Postup přípravy:

Troubu předehřejte na 180 °C. Rozehřejte veliký hrnec s těžkým dnem – nejlépe litinový –, dejte do něj většinu olivového oleje a másla a osmahněte mrkev, petržel, cibuli i celer. Po zhruba 4–5 minutách přihodte česnek a míchejte další minutu. Hladkou mouku vsypte do většího sáčku, vložte do něj kýtu a protřeste, aby se ze všech stran obalila. Zeleninu v hrnci shrňte k jedné straně a na volné místo dejte zbytek oleje i másla, plamen zvýšte na maximum a osmahněte ze všech stran maso, tak aby se zatáhlo a veškerá vůně a šťáva zůstaly uvnitř. Pak maso i zeleninu vyndejte. Do hrnce přidejte rybízovou marmeládu, červené víno a přiveďte k varu, přilijte vývar a vhoďte tymián, bobkový list, promíchejte a do hrnce vraťte maso i zeleninu. Přiveďte k varu. Přiklopené přendejte do trouby a pečte minimálně hodinu a půl. Po vytažení z trouby dochuťte solí, pepřem a zjemněte máslem. Podávejte s bagetou.

Čerpáno především:

Kuchařské předpisy od Josefa Hřebce, první vyd. 1952