

Recept
za vašo zbirko
Kulinaričnih užžitkov
št. 4 (2014)

Kulinarični konec tedna




v sodelovanju s
Kulinarika.net
največji slovenski kulinarični portal

*Pečena stegna
divjega zajca*
v višnjevi omaki



Več kot fer!



-  za 4 osebe
-  100–120 min
-  srednje zahtevno

Pečena stegna divjega zajca v višnjevi omaki

Sestavine

- 4 stegna divjega zajca s kostjo **Alpika**
- 2 korenčka
- 2 čebuli
- 1 žlica gladke moke **Korngold**
- 4 žlice rastinskega olja **Osana**
- 1 žlica paradižnikove mezge **Carloni**
- 600 ml rdečega vina Cabernet sauvignon & Merlot **Ljutomerčan**
- 11 goveje juhe ali jušne osnove iz goveje jušne kocke **Maggi**
- 2 lovorjeva lista **Le Gusto**
- 220 g višenj iz višnjevega kompota **Gartengold**
- 100 ml soka višnjevega kompota **Gartengold**
- 100 g sladkorja v prahu **Diamant**
- 100 ml sladke smetane **Milfina**
- sol
- črni poper **Le Gusto**



Priprava

Pečico segrejeemo na 170 °C, vklopimo zgornje in spodnje gretje. Zajčja stegna dobro osušimo s papirnato brisačo. Če opazimo kite, jih odstranimo. Korenček operemo, olupimo in narežemo na koščke. Olupimo še čebulo in jo sesekljamo. Zajčja stegna dobro začinišmo s poprom in soljo ter jih pomokamo. V večji ognjevarni posodi segrejeemo olje in pri zmerni temperaturi popečemo stegna na obeh straneh (3 minute na vsaki strani). Nato jih vzamemo iz posode in damo na stran.

V posodo z oljem stresemo narezan korenček in čebulo, pražimo 2 minuti, umešamo paradižnikovo mezgo in še malo pražimo. Zalijemo z nekaj rdečega vina, zavremo in kuhamo tako dolgo, da tekočina povre. Vino dolijemo še dvakrat in postopek ponovimo. Nato damo stegna nazaj v posodo, jih zalijemo z govejo jušno osnovo, zavremo ter dodamo lovorjeva lista. Vse skupaj pokrijemo, postavimo v pečico na srednjo rešetko in pečemo 40–60 minut.

Višnje iz kompota odcedimo, sok, ki ostane, damo na stran. V drugem loncu segrejeemo sladkor v prahu, da se stopi v svetlorjavo karamelo. Nato ga zalijemo s 100 ml rdečega vina in 100 ml višnjevega soka ter pri srednji temperaturi kuhamo 10 minut, da se omaka zgosti. Dodamo višnje in lonec odstavimo s štedilnika.

Stegna vzamemo iz posode in jih damo na stran. Omako pretlačimo skozi fino cedilo in jo vlijemo nazaj v lonec. Počakamo, da zavre, in kuhamo 8 minut. Nato prilijemo sladko smetano in počasi kuhamo še 5 minut. Stegna pogrejeemo v vroči omaki in jih postrežemo s še toplimi višnjami.

VINSKINASVET



LJUTOMERČAN
Cabernet sauvignon & Merlot
suho rdeče vino, 1 l

podla se k	rdečemu mesu, svinjini, divjačin in trdim sirom
servirna temperatura	13–15 °C
poreklo	Makedonija
okus	suho

Minister za zdravje opozarja, da lahko škoduje zdravju.



Celoten recept, ki smo ga nekoliko prilagodili, je v sodelovanju z internetnim portalom kulinarika.net prispevala uporabnica manca45. Slike so simbolične in so predlogi za serviranje. Za napake v tisku ne odgovarjamo. Vse pravice pridržane.

Koncept in grafična izvedba: Strobl + Strobl Advertising, Ljubljana.
Fotografije: ms. foto.group, Linz.