

Jelenie Karé na višňovej omáčke so zemiakovo-zelerovou kašou

Suroviny:

- Jelenie Karé bez kostí 500g
- Zemiaky 500g
- Zeler
- Višňový kompót 700 ml
- Maslo
- Soľ
- Korenie
- Korenie na divinu
- Šalotka

Postup:

- (1) Karé osoliť a nakoreniť
- (2) Osmáгнуť na olivovom oleji s každej strany (cca 4 minúty)
- (3) Preložiť na 25 minút do trúby s teplotou 180 °C
- (4) Karé vybrať, dať do alobalu oddýchnuť
- (5) Zemiaky a zeler nakrájať na kocky
- (6) Uvariť do mäkka a vymiešať na kašu
- (7) Do kaše pridať lyžicu masla na zjemnenie
- (8) Višňová príloha
- (9) Do hrnca trochu olivového oleja a opieť na ňom šalotku nakrájanú na drobné kúsky
- (10) Malú lyžičku trstinového cukru
- (11) Po rozpustení pridať scedené višne
- (12) Nechať zovrieť
- (13) Do šťavy z višní pridať majzenu a takto to naliať do višní
- (14) Nechať prevariť spolu s višňami pridať kúsok masla, soľ a korenie a citrónovú šťavu
- (15) Karé nakrájať na plátky zemiakovú kašu a preliať višňovou omáčkou

