

Srncí maso se žampiony

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Srncí maso nakrájíme na kousky, přidáme cibuli, česnek a dáme rozehrátý olej. Opečeme, osolíme, opepříme, přilijeme vodu a červené víno, pomalu dusíme v přikryté nádobě doměkka. Poté přidáme na plátky pokrájené žampiony a ještě podusíme. Přidáme sójovou omáčku, vmícháme jogurt a ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 200 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 160 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 60 g
- **Srncí maso** - 400 g
- **Česnek sušený granulovaný 25 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Sójová omáčka 170 ml** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g

