



Srnčie ragú s jablkovo-gaštanovou kapustou a ríbezľovo-chlebovými knedľami

⌚ 140–150 Min 

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

1 kg	Mäso z diviny
1 ks.	Cibuľa
2 ks.	Mrkva
0.25 ks.	Zeler
1 ČL	Paradajkový pretlak
250 ml	Červené víno
250 ml	Vývar z diviny, na podliatie
1 ks.	♦ Škorica celá
3 ks.	♦ Bobkový list celý
1 ČL	♦ Borievky celé
4 ks.	♦ Klinček celý
0.5 bal.	♦ Koreninový prípravok na Divinu
1 ČL	Pomarančová kôra

Na červenú kapustu

500 g	Červená kapusta
2 ks.	Jablká
200 g	Gaštany, predvarené
1 ks.	Cibuľa
1 PL	Maslo, prepustené
250 ml	Červené víno
1 PL	Cukor
1 Trocha	Ocot
1 PL	Ryža na rizoto
1 ks.	♦ Škorica celá
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na chlebové knedličky

1 ks.	Bageta alebo 4 rožky
-------	----------------------

- 1 Nakrájajte mäso na plátky, potrite korením na divinu a nechajte marinovať. Cibuľu a koreňovú zeleninu nakrájajte na plátky a orestujte na oleji. Pridajte paradajkový pretlak a krátko orestujte. Nalejte červené víno a vývar z diviny.
- 2 Do vrečka s koreninami pridajte celú škoricu, klinčeky, borievky, bobkový list a pomarančovú kôru, pridajte k srnčiemu mäsu a nechajte všetko dusiť približne dve hodiny.
- 3 Vyberte vrečko s koreninami a ragú osol'te dochuťte brusnicovým želé, soľou a korením.
- 4 Odstráňte stopku z červenej kapusty a nakrájajte kapustu na tenké pásiky. Nakrájajte cibuľu na kocky. Vo veľkom hrnci zohrejte masť a poduste cibuľu. Pridajte kapustu do hrnca a poduste.
- 5 Deglazujte dno červeným vínom a ochuťte cukrom, octom a celou škoricou. Pridajte ryžu na rizoto.
- 6 Prikryte a nechajte kapustu dusiť za častého miešania. Keď už ryžu na rizoto nevidieť, kapusta je uvarená.
- 7 Pred podávaním vmiešajte gaštany a na jablko nakrájané na kocky a dochuťte soľou.
- 8 Bagetu alebo rožky nakrájajte na kúsky s veľkosťou približne 1 x 1 cm. V malom hrnci rozpustite maslo, pridajte mlieko a jemne zohrejte. Zmiešajte bagetu/rožky nakrájané na kocky s mliekom a vajcami.
- 9 Vmiešajte soľ, petržlen a červené ríbezle. Nechajte zmes odležať približne 30 minút.
- 10 Potom mokkými rukami vytvarujte zmes do podlhovastého valčeka. Navlhčite látkový obrúsok alebo žiaruvzdornú potravinovú fóliu a zabal'te knedľu.
- 11 Nechajte zovrieť vodu vo veľkom hrnci a chlebové knedličky vložte do mierne vriacej vody. Nechajte asi 4-5 minút jemne variť. Rolku možno, samozrejme, aj napariť v parnom hrnci.
- 12 Potom opatrne rozbal'te a nakrájajte na plátky hrubé 2 cm, naberte na tanieru so srnčím ragú a červenou kapustou a podávajte.

(nakrájané na kocky)

150 ml	Mlieko
3	Vajcia
50 g	Maslo, rozpustené
1 štipka	♦ Muškátový orech mletý
1	Za hrst' čerstvej petržlenovej vňate
1	Za hrst' čerstvých červených ríbezlí

