

Myslivecký burger

Martin Samek

Protože si gurmáni v poslední době velice oblíbili trhané maso, šéfkuchař Martin Samek poradí, jak si tuto pochoutku připravit ze zvěřiny. Dobrá zpráva je, že recept není vůbec složitý!



Po odležení masa 2 hodiny.



Kančí plec, sůl, pepř, červené víno, čerstvé bylinky, šípková marmeláda, cibule, česnek, divoké koření.



Maso z divočáka rozkrájíme na větší kousky, osolíme, opepříme, přidáme bylinky, divoké koření a na přibližně 24 hodin necháme v lednici odležet. Z červeného vína a šípkové marmelády připravíme marinádu tak, že víno zahřejeme, necháme odpařit alkohol a přidáme šípkovou marmeládu. Do pekáče vložíme odleželé maso, česnek, cibuli a zalijeme připravenou marinádou. Lehce podlijeme a pečeme na zhruba 140 °C v troubě. Maso pečeme tak dlouho, že se nám bude rozpadat. Jakmile máme maso upečené, vytáhneme je z trouby a šťávu přecedíme, můžeme ji podle potřeby zredukovat. Ještě horké maso roztřáme vidličkou a vmícháme do něj vypečenou zredukovanou šťávu. Můžeme dochutit solí, pepřem nebo sirupem ze zbylého vína a marmelády. Dochucené maso můžeme podávat na rozmanité způsoby – do burgeru, k pečené bramboře, dobře nám také poslouží jako náplň do bramborových knedlíků.

