

Zajac s krémovou omáčkou alebo zajačia sviečková na smotane

Recept od Zuzany Martinčekovej

Recept je z knihy vydanej v rámci projektu Woman the Hunter. Každú zimu sa v našom poľovnom revíri na juhu Slovenska lovia zajace. Milujem tie víkendy, keď sme tam, s rodinou, s priateľmi, blížiac sa Vianoce, ak je všade sneh a najbližší okolo nás. Pamätám si toto jedlo z detstva a teraz ho varím pre svojich najbližších.

Hovorievam mu „chuť môjho detstva“.



Ingrediencie

1 ks naporciovaný poľný zajac
masť (používame diviačiu)

Omáčka

200g kyslá smotana 16%
200ml šľahačková smotana (10% alebo
33%)

5 ks veľká mrkva

2-3 ks petržlen

½ malý zeler

2 ks bobkový list

soľ
čierne a nové celé koren timer na dochutenie

Servírovanie

Podávame s kysnutou knedľou (recept na knedľu z pšeničného kvásku ponúkame v ďalších receptoch) a 1 lyžicou nakladaných brusníc alebo šípkovým džemom.

Postup

Na väčšej panvici rozpáľte masť alebo na nej mierne opečte pár sekúnd kúsky zajaca z každej strany aby sa mäso zatiahlo. Odstavte z ohňa a mäso odložte do misy, ktorú zakryjete.

Mrkvu, petržlen a zeler nastrúhajte, vložte do horúcej panvice (kde nám zostala masť so šťavou z mäsa). Keď je zelenina dostatočne opražená, poukladajte na ňu zajaca, potom jemne osolte, pridajte korenie, bobkový list, pohár vody a duste spolu 30 minút (podľa toho, ako je zajac starý) - odstavte, keď je mäso mäkké.

Mäso a všetky koren timer opäť vyberte z panvice.

Kyslú smotanu a šľahačkovú smotanu spolu zmiešajte. Potom ju vlejte do zeleniny a rozmixujte pomocou tyčového mixéra. Ak je omáčka príliš hustá, rozriedte ju horúcou vodou, kto má rád sytejšiu omáčku, tak mliekom. Mäso nakrájajte na kúsky a vložte do omáčky.



Môj tip: Najlepšie, ak naporcovaného zajaca necháte jemne nasoleného a nakoreneného odležať v chladničke cez noc aj 2 dni.