



## Srdce z diviny na sladkokyslej omáčke

Recept od Ireny Mačorovej

"Poľovníctvo je v našej rodine už po generácie súčasťou života. Nesie so sebou starostlivosť o zvieratá, nádherné lesné prechádzky, priateľstvá, rodinu. K tomu všetkému patrí dobré jedlo. Najlepšie divina na všetky možné spôsoby. V tomto recepte Vám chceme ponúknuť návod ako sa nebáť vnútorností a ako ich delikatesne pripraviť."

Prajem dobrú chuť!



2 Osoby



Príprava 30 min.



Náročnosť stredná

### Ingrediencie

srdce z jelenčata-diviny  
1 menšia cibuľa  
1 strúčik cesnaku  
bobkový list  
čierne korenie  
nové korenie  
Soľ

### Omáčka

50 g hladká múka  
50 g maslo  
250ml vývar zo srdca  
125ml mlieko  
125ml smotana na šľahanie 33%  
1 ČL soľ  
1 PL kryštálový cukor  
2 PL ocot

### Postup

Srdce umyjeme a dáme do hrnca s vodou. Do vody pridáme bobkový list, čierne korenie, nové korenie, soľ, cibuľu a cesnak.

Varíme na miernom ohni cca 90 minút.

Na hlbšej panvici si speníme maslo, pridáme múku a chvíľku opražíme. Keď je zmes zlatistá zalejeme ju vývarom zo srdca, mliekom, smotanou a soľou. Privedieme do varu a dochutíme na sladkokyslo (cukor, ocot).

### Servírovanie

Srdce nakrájame na plátky a podávame s omáčkou a domácimi krupicovými haluškami alebo parenou knedľou. K tomuto jedlu sa hodia červené ríbezle, alebo brusnice jedlo nielen doplnia chuťovo, ale aj ozdobia.