

Jelenje pečenje s borovnicama i narančom

Donosimo vam ekskluzivni recept za jelenje pečenje, koji je, samo za vas, osmislio tim kuhara luksuznog hotela Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian, u istočnom Tirolu. Za sve one koji zimi vole ukusna jela od divljači, ovo će biti pravi praznik za nepce

Sastojci (za 8 porcija):

- 1 kg jelenjeg buta
- 30 g svježe slanine s leđa
- sol i papar
- ulje (za pirjanje)
- 1 svežanj zelenja za juhu (grincajg: 100 g mrkve, 100 g celera, 100 g luka, 100 g poriluka)
- 2 češnja češnjaka
- 10 g koncentrata od rajčice (tuba)
- 1/4 l crvenog vina
- 1/2 l temeljca od divljači (ili goveđe juhe)
- 10 borovnica
- sok od 2 naranče
- 2 cl džina
- 20 g vrlo hladnog maslaca (za zgušnjavanje umaka)

Priprema:

Jelenji but nadjenite slaninom, zatim posolite i popaprite meso. U posudi za pirjanje zagrijte ulje. Meso zapecite sa svih strana, zatim ga izvadite. Na kockice narezano zelenje i sitno nasjeckani češnjak pirajte u masnoći od pečenja. Dodajte koncentrat od rajčice. Zalijte crnim vinom.

Dodajte temeljac od divljači, meso i borovnice. Pokrijte posudu. Pirjajte sve zajedno oko sat vremena. Izvadite meso iz umaka i održavajte toplim. Procijedite umak kroz sitno cijedilo, te ga začinite sokom od naranče i džinom po vlastitom ukusu. Dodajte hladan maslac i zgusnite umak.

Dobar tek želi vam tim hotela [Dolomiten Residenz*](#), [Sporthotel Sillian](#)!***

U toplom ugođaju hotela Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian uživajte u najvećem specijalitetu kuhinje - jelenjem pečenju s brusnicama i narančom. To je idealno jelo koje će vam vratiti potrebnu energiju nakon iscrpljujućeg dana na skijama i svježem planinskom zraku!