



## srnini rezeki v lovski omaki

Chef eno rizvič

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Zrezke očistimo in jih posolimo, popramo ter po eni strani premažemo z gorčico. Na olju jih na hitro počečemo in shranimo na toplo. V posodi segrejemo maslo na njem popražimo šalotko ji prilijemo belo vino ter dodamo masleno kocko za gostitev omake. Popramo, solimo dodamo še peteršilj in dodamo rezke ter počasi dušimo. Po potrebi zalivamo z juho in dodajamo masleno kocko da je omaka primerno gosta. Zraven lahko postrežemo, kruhove cmoke, rezne testsenine ali pire krompir.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jedilna žlica gorčica
- 2 jedilna žlica masla
- 1 čajna žlica popra
- 4 kos srnini rezeki
- 10 dag gob (po želji)
- 2 kos šalotki
- 2 dcl belega vina
- 2 jedilna žlica peteršilja
- 1 kos maslena kocka