

Dušené maso z divočáka

Časová náročnost: 150 minut

Seznam přísad

1 kg	maso z divočáka
	hladká mouka
4 lžíce	olej
2 ks	cibule
2 ks	mrkev
4 stroužek	česnek
1 ks	chilli paprička
4 ks	bobkový list
1 ks	větší rajčatový protlak
3 dl	červené víno
	čerstvý libeček (nemusí být)



Postup přípravy

Maso z divočáka očistíme a nakrájíme na kousky. Poprášíme hladkou moukou a opečeme na oleji dozlatova. Přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a mrkev, nasekaný česnek s chilli papričkou a chvíli ještě s masem restujeme. Poté přihodíme bobkový list, přidáme rajčatový protlak a přilijeme červené víno. Přikryjeme pokličkou a necháme pomalu dusit asi 2 hodiny (průběžně mícháme a podle potřeby doléváme vodu). Když je maso z divočáka měkké, pokrm osolíme, opepříme a podle možností ozdobíme čerstvým libečkem (můžeme jej zamíchat i do masa). Jako přílohu podáváme chléb (případně toasty), vařené brambory nebo bramborovou kaši.

Náš tip: Vyzkoušejte například **česnekovou bramborovou kaši** – recept naleznete [ZDE](#)