

# Šéfkuchař doporučuje...



## Srnčí ragú na červeném víně s kořenovou zeleninou s kroketami (4 pc)

### Suroviny:

600 g srnčí přední bez kosti  
40 g švestkových povidel  
40 g brusinkového kompotu  
40 g rajčatového protlaku  
40 g cibule  
40 g celeru, 40 g petržele a 40 g mrkve  
60 g perníku na strouhání  
1 dl červeného víno  
20 g oleje  
20 g citronu  
0,2 dl octa  
16 g soli  
20 g cukru krupice

### Na ¼ l vývaru:

bobkový list  
celý pepř  
jalovec  
nové koření  
(dle chuti)

