

## Postup:

Srnčí plec vykostíme, odblaníme, opláchneme a nakrájíme na drobné kostičky.

Očištěnou cibuli a kořenovou zeleninu společně s cukrem a divokým kořením restujeme na oleji dozlatova. Přidáme rajčatový protlak, ocet, na plátky nakrájený citron bez kůry a maso. Vše orestujeme, podlijeme vývarem a pod poklicí dusíme doměkka.

Po změknutí maso vyjmeme. Šťávu zahustíme nastrohaným perníkem. Přidáme švestková povidla, brusinkový kompot a povaříme. Vše ochutíme a na závěr přidáme červené víno.

Srnčí ragú na víně podáváme teplé. Jako příloha se hodí karlovarský knedlík, smažené bramborové krokety nebo bílé pečivo.