

Pomalu dušená zvěřina s jalovcem a rozmarýnem

Celkový čas vaření **1000 min.** 10 min. Doba přípravy **150 min.** Doba vaření **840 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):

1.880 kJ / 450 kcal

Tuky: **30 g** Bílkoviny: **35 g**

Sacharidy: **8 g**

INGREDIENCE

2 Porce

400 g	krkovice z divočáka, rozdělené na 8 porcí
60 ml	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>
1 polévková lžíce	oleje
2	cibule, nejmenno nakrájené
2	stroužky česneku, nasekané
5	sušených lesních hub
1 čajová lžička	jalovcových bobulí, rozdrcených
1	snítka čerstvého rozmarýnu
250 ml	tmavého piva
80 ml	<u>Kikkoman Teriyaki omáčka s praženým sezamem</u>

Na petrželkové pesto:

40 g	čerstvé petrželky
1	stroužek česneku
2 polévkové lžíce	piniových oříšků
3 polévkové lžíce	extra panenského olivového oleje
2 polévkové lžíce	<u>Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo</u>

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 g krkovice z divočáka, rozdělené na 8 porcí - **60 ml** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **1 polévková lžíce** oleje

Maso vložte do uzavíratelného sáčku a naložte do Kikkoman Sójové omáčky na minimálně 3 hodiny, ideálně však až 14 hodin, aby se důkladně propojily chutě. Ve středně velkém hrnci rozežhřejte olej na středně vysokou teplotu. Přidejte marinované maso a opečte ho ze všech stran dozlatova, přibližně 3–4 minuty z každé strany. Poté hrnec odstavte, maso vyjměte a dejte stranou.

Krok 2

2 cibule, nejmenno nakrájené - **2** stroužky česneku, nasekané - **5** sušených lesních hub - **1 čajová lžička** jalovcových bobulí, rozdrcených - **1** snítka rozmarýnu - **250 ml** tmavého piva - **80 ml** Kikkoman Teriyaki omáčka s praženým sezamem
Do stejného hrnce přidejte nasekanou cibuli a česnek a restujte je na středním plameni 2–3 minuty, dokud nezměknou a nezískají jemnou zlatavou barvu.

Přidejte sušené houby, drcené jalovcové bobule a snítka rozmarýnu a krátce promíchejte, aby se uvolnila jejich vůně. Poté přilijte tmavé pivo a Kikkoman Teriyaki omáčku s praženým sezamem a dobře promíchejte, aby se rozpustily připečené kousky ze dna hrnce a omáčka získala bohatou chuť.

Vratte opečené maso zpět do hrnce, přiklopte

poklicí a nechte na mírném ohni dusit 1,5–2 hodiny, dokud maso nebude dokonale měkké. Průběžně míchejte a v případě potřeby přilijte více piva, aby omáčka zůstala krásně šťavnatá.

Krok 3

40 g čerstvé petržele - **1** stroužek česneku - **2 polévkové lžíce** piniových oříšků - **3 polévkové lžíce** extra panenského olivového oleje - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

V hmoždíři nebo mixéru rozdrtte čerstvou petržel, česnek, piniové oříšky a olivový olej na hladkou pastu. Přidejte Kikkoman Sójovou omáčku a znovu důkladně promíchejte, aby se chuť dokonale propojily. Petrželkové pesto podávejte jako lahodný doplněk k dušenému divočákovi, který krásně vyváží jeho intenzivní chuť svěžími bylinkovými tóny.