

## *Srnetina, fondant krompir, tamarilo catni*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Srnetina:**

- **400 g**srneceg file
- **2 cen**agrubo nasecenog belog luka
- **malomaslinovog** ulja
- **4 grancicetimijana**
- so
- sveže mleven crni biber
- **20 g**putera

#### **Tamarilo catni:**

- **24**tamarila
- **200 g**šecera
- **475 ml**malt sirceta
- **450 g**oljuštenih i iseckanih jabuka
- **450 g**oljuštenog, iseckanog crnog luka
- **1 kašicica**dimljene paprike
- **1 kašika**soli
- **15 g**suvog zacina

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Pripremimo catni. Od ove količine dobićete oko 3 tegle catnija, koji je najbolje cuvati na hladnom mestu ili u frižideru gde se može održati i nekoliko meseci. Ako ne možete naci tamarilo možete praviti i catni sa drugom vrstom voca ili recimo sa cveklom. Presecemo tamarilo, i kašikom lako možemo izvaditi unutrašnji deo. Sipamo u šerpu sa ostalim sastojcima i krckamo oko dva sata.

Zagrejemo puter u tiganju. Premažemo srnetinu maslinovim uljem, posolimo i pobiberimo. Pospemo belim lukom i timijanom. Pecemo 5 minuta sa svake strane. Tako smo dobili lako pecenu (rare) srnetinu. Ako želite srednje pecenu onda dodajte na vreme prženja još 2 minuta. Srnetinu pre secenja ostavimo da odmori oko 5 minuta.

Fondant krompir: Recept za ovu vrstu krompira možete naci u mojim receptima ovde.

Ovako.

## **Savet**

Slabo idemo u lov, nemamo vremena. Ali na sreću mnogo prijatelja lovaca, koji nam donesu ponešto iz svoga ulova. Ovo je divan komad divlje srnetine, koja se brzo sprema. Umesto tamarilo atnija možete koristiti i druge vone atnije.