



STAROČESKÉ OKÉNKO 11. 01. 2021

## Domácí koření na zvěřinu v pěti variacích

**Domácí koření na zvěřinu ocení především rodiny myslivecké, nebo i ti, kterým lahodí dančí, kančí a jelení maso. Výborné s těmito směsmi budou i bažanti, křepelky, nebo maso srnčí. Těmto lahůdkám neholduje příliš lidí, jelikož zvěřina je divoká už jen svou chutí. Za vyzkoušení však stojí. Třeba si přeci jen najdete k tomuto netypickému masu cestu.**

Beze sporu se neobejde **domácí koření na zvěřinu** bez voňavého a intenzivního **jalovce**, který v některých směsích také naleznete. V následujících **pěti tipech** si jistě najde každý svého favorita, díky kterému vytvoří ty nejvybranější pochoutky.

### Domácí koření na zvěřinu: Divoká směs s jalovcem

Hned v úvodu vám nabídneme recept na **domácí koření divoké**, s kterým vykouzlíte dokonalé **kančí medailonky**, **zvěřinové guláše**, nebo **minutky z jemného masa dančího**. Je velmi intenzivní jak chutí, tak i vůní. Vyzkoušejte ho. Potřebovat budete tyto suroviny:

- **nové koření:** 10 kuliček

- **celý černý pepř:** 20 kuliček
- **jalovec:** 6 kuliček
- **špetka mletého zázvoru**
- **bobkový list:** 2 kusy

**Domácí koření na zvěřinu** v této podobě připravíte ve hmoždíři nebo v elektrickém mlýnku. Všechny ingredience **rozdrtíte najemno** a přesypejte do uzavíratelné skleničky. Maso potřete nejprve olejem a poté vmasírujte příslušnou divokou směs s jalovcem.

## Domácí koření na zvěřinu: Směs s paprikou a bylinkami k výrobě klobásek

Následující recept na domácí koření se bude jistě hodit **při přípravě zvěřinových klobásek**. S touto směsí budou prostě dokonalé. Stačí přidat jen trochu **suchého červeného vína** a marináda je na světě. Na přípravu zvěřinového koření si připravte tyto ingredience:

- **hnědý krupicový cukr:** 9 lžic
- **mořská jemná sůl:** 6 lžic
- **sušená a mletá cibule:** 4 až 5 lžic
- **sladká mletá paprika:** 3 lžíce
- **mletý černý pepř:** 3 lžíce
- **směs Praganda:** 4 lžičky
- **kajenský mletý pepř:** 4 až 5 lžiček
- **sušená šalvěj:** 4 až 5 lžiček
- **sušený tymián:** 4 až 5 lžiček
- **sušený česnek:** 2 a ½ lžičky (nebo dle chuti)
- **mleté nové koření:** 2 a ½ lžičky

**Zvěřinové klobásky** budou chutnat celé rodině, pokud použijete k jejich výrobě výše uvedené domácí koření (množství dle objemu masa). Volte do receptu **spíše libovější maso**. Směs lze skladovat v suchu a v uzavíratelné sklenici několik týdnů do dalšího použití.

## Domácí koření na zvěřinu: Směs k rožnění kančího, srnčího, nebo dančího masa

Další tip nadchne zejména **nadšence grilování a rožnění**. Domácí koření opět ovoní v tomto případě jalovec. K přípravě směsi si obstarajte následující suroviny:

- **sušený česnek:** cca 1 až 2 lžičky
- **mořská jemná sůl:** 1 a ½ lžičky
- **třtinový cukr:** 4 až 5 lžic
- **sušený rozmarýn:** 1 a ½ lžičky
- **celý pepř:** 5 až 6 velkých lžic
- **jalovec:** cca 14 velkých lžic

**Domácí koření** připravíte rozemletím všech ingrediencí najemno. Použít lze jak hmoždíř s tloučkem, tak i elektrický mlýnek. Směs přesypejte do sklenice s kompatibilním víkem a **pečlivě uzavřete**. Použijte na maso dle potřeby smíchané s jakýmkoliv oblíbeným olejem.



## Domácí koření na zvěřinu: Směs k výrobě lahodné paštiky

Kdo by nemiloval **zvěřinovou paštiku**. S čerstvým pečivem je přímo skvostná. Nyní vám přinášíme **tip na domácí koření**, díky kterému se vám podaří vyrobit chuťově excelentní paštiku. Připravte si tyto ingredience:

- **celý hřebíček:** 2 velké lžíce
- **bílý mletý pepř:** 1 lžíce
- **celý bobkový list:** 1 lžíce
- **sušený tymián:** 1 lžíce
- **mletá chilli paprička:** ½ lžíce
- **muškátový oříšek:** 2 lžíce
- **mleté nové koření:** ¾ lžíce
- **jalovec:** 3 až 4 kuličky (nebo dle chuti)

Všechny suroviny **rozemelte najemno**. Domácí koření na výrobu paštiky opět **přesypte do uzavíratelné sklenice** a uchovávejte na suchém místě. Dle potřeby použijte. Dokonalá bude zvěřinová paštika například z **jelení plece**, **srnčího**, nebo i **kančí kýty**.

## Domácí koření na zvěřinu: Směs na steaky

Jste spíš příznivci minutek? Pak vám jistě udělá radost tento poslední recept na domácí koření. Směsí je možné **ochutit jakýkoliv zvěřinový steak**. Budete potřebovat tyto ingredience:

- **uzená mořská sůl:** 8 lžic
- **sušená mletá cibule:** 2 lžíce
- **mletý černý pepř:** 2 lžíce

- **sušený česnek:** 2 lžíce
- **mletá sladká paprika:** 3 lžičky
- **sušený [tymián](#):** 3 lžičky
- **sušený rozmarýn:** 3 lžičky
- **sušený [fenykl](#):** 2 lžičky

Všechny suroviny pečlivě smíchejte v misce a **aplikujte dle potřeby na [zvěřinu](#)**. Domácí koření z výše uvedených bylinek bude vhodné například na **[dančí](#) a jelení steak**. Skladujte nejlépe ve sklenici s víkem.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)