

## Diviak na lesnícky spôsob

**800 g stehna (pliecka) diviaka, 1 lyžičku soli, mleté čierne korenie, 2 cibule, 50 g zelera, 3 lyžice masti, bobkový list, borievky, 1 lyžicu hladkej múky, 100 g čerstvých šampiňónov, 0,75 dl červeného vína, pažitku.**

Vykostené, očistené, umyté a osušené mäso sa osolí a okorení. Na polovičnom množstve masti sa opraží na tenké plátky nakrájaný zeler, cibuľa, vloží sa pripravené mäso a spolu sa krátko opečie, zastrekne vodou, pridá sa rozdrvené korenie a pod pokrývkou sa dusí. Potom sa pokrývka odstráni a mäso sa pečie v rúre domäkka. Počas dusenia sa obracia, polieva šťavou a podľa potreby dolieva vodou. Mäkké mäso sa vyberie a uchová v teple. Zo štvrtiny masti a múky sa pripraví svetlá zápražka a zahustí sa šťava, zamieša a dobre prevarí. Podľa potreby sa rozriedi vodou a pred dovarením sa omáčka dochutí vínom a precedí. Do hotovej omáčky sa pridajú očistené šampiňóny nakrájané na plátky, udusené na zvyšku masti. Pri podávaní sa plátky mäsa polejú omáčkou a posypú najemno nakrájanou pažitkou. Vhodné prílohy: rôzne upravené zemiaky, vyprážené zemiakové krokety, rôzne upravená ryža, rôzne upravené cestoviny.

## Diviak na červenom víne

**500 g chudého mäsa bez kostí zo stehna, 100 g údenej slaniny, zelenina a nálev z marinády, 1 cibuľa, 1 dl červeného vína, 2 lyžice šípkového lekváru, citrón, trochu cukru, 1 lyžička tuku a múky na zápražku, soľ. Na marinádu: 1/4 l octu, 1/4 l vody, 2-3 lyžice pokrájanej koreňovej zeleniny, 1 cibuľa, 1 bobkový list, 3-4 zrnká čierneho a nového korenia, 2-3 zrnká borievok, alebo materinu dúšku. Miesto vody alebo octu môžeme použiť červené víno.**

Marinádu uvaríme z príslušných surovín. Mäso očistíme od tuku, umyjeme a vložíme do uvarenej a vychladnutej marinády na 4-5 dní. Marinády má byť toľko, aby mäso bolo ponorené v tesnej porcelánovej miske. Mäso v marináde obraciame 4-5 dní. V rajnici opražíme na malé kocky pokrájajú údenú slaninu, pridáme z marinády precedenú koreňovú zeleninu, pokrájajú cibuľu a mäso, ktoré opečieme zo všetkých strán. Opekáme pomaly, na miernom plameni, aby zelenina s cibuľou sa nepripiekli. Potom mäso podlejeme nálevom z marinády a červeným vínom. Prikryté dusíme 50-60 minút. Mäkké mäso vyberieme a šťavu zahustíme tukovou zápražkou, ochutíme šípkovým lekvárom, postrúhanou citrónovou kôrou a šťavou, miešame a varíme 5-10 minút. Nakoniec šťavu precedíme. Mäso pokrájame na plátky, vložíme do precedenej šťavy a prevaríme. Vhodnou prílohou je žemľová knedľa alebo ryža.

## Ragú z diviny v kukuričnom kruhu

**750 g diviny (pliecko alebo stehno), soľ, čerstvo pomleté čierne korenie, 2 lyžice múky, 100 g prerastenej slaniny, 2 lyžice oleja, 1 veľkú cibuľu, 2,5 dl divinového vývaru, 3 borievky, 2 bobkové listy, 2 lyžičky tymiánu, 1 lyžičku celého čierneho korenia, 1 lyžicu šípkového lekváru, 1/2 l červeného vína, 250 g gaštanov, 250 g šalotky, 2 lyžice masla, 1 lyžicu cukru. Na kukuričný kruh: 1,5 l bujónu, 300 g kukuričnej krupice, 1 lyžicu oleja, vetvičku tymiánu.**

Mäso pokrájame na kocky, osolíme, okoreníme a posypeme múkou. Zohrejeme olej a opečieme v ňom slaninku pokrájajú na kocky. Cibuľu opražíme na oleji do sklovita, postupne opečieme mäso, prilejeme vývar a pridáme borievky, bobkové listy, tymián, celé čierne korenie a šípkový lekvár. Pomaly varíme asi 10 minút, prilejeme červené víno a dusíme asi hodinu. Rozpustíme maslo, pridáme cukor, premiešame, pridáme nakrájanú šalotku a gaštany a krátko opečieme. Preložíme do ragú, pridáme pokrájajú slaninu a dusíme 30 minút. Do hrnca dáme bujón a do vriaceho pridáme kukuričný

krupicu. Pomaly varíme 40 minút a občas premiešame. Túto kašu dáme do formy v tvare kola a potrieme olejom. Vyklopíme na veľkú misu a do stredu dáme ragú. Ozdobíme vetvičkami tymiánu. Môžeme podávať aj so zemiakovou kašou a brusnicami.

## Kotlety z diviaka s cesnakom

**4 kotlety z diviaka, cesnak, soľ, 50 g masti, rascu.**

Z odblaného a tuku zbaveného chrbta odsekneme 4 kotlety. Z jednej strany ich naklepeme, potrieme prelisovaným cesnakom rozmiešaným so soľou. Druhú stranu iba nasolíme a necháme asi hodinu postáť. Potom ich opražíme z oboch strán na horúcej masti, podlejeme vodou, posypeme rascou a udusíme do mäka. Podávame so zemiakmi, dusenou ryžou, dusenou krupicou so zeleninovým šalátom a dusenou červenou kapustou.

## Pečené diviačie stehno na zelenej petržlenovej vňať

**600 g diviačieho mäsa zo stehna, soľ, mleté čierne korenie, 40 g masti, 4 lyžice zelenej petržlenovej vňate posekanej nadrobno, 2 cibule, mäsový vývar, 4 paradajky.**

Mäso odblaníme, umyjeme a osušíme. Potom ho osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, prudko opečieme v rozohriatej masti zo všetkých strán a posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou. Pridáme cibuľu pokrúpanú na tenké kolieska, podlejeme mäsovým vývarom a pečieme vo vyhriatej rúre. Neskôr pridáme olúpané paradajky pokrúpané na osminky a dopečieme.

## Diviačia roláda s mozaikou

**olej, mleté mäso z diviaka, 4 rožky, 200-300 ml mlieka, 6 strúčikov cesnaku, korenie na divinu, soľ, čierne korenie, strúhanka, 2 surové vajička, 2 uvarené vajička, mrazená koreňová zelenina, tvrdý syr krájaný na pásiky (cca 100g), 1 párok alebo klobáska, potravinárska fólia, strúhanka**

Mleté mäso z diviaka dobre premiešame s korením na divinu, čiernym korením, prepasírovaným cesnakom a soľou. Rožky nakrájané na jemné kocky namočíme do mlieka a necháme dobre napiť. Pridáme 2 vajcia, dôkladne rukami premiešame a vytvoríme pevnú hmotu, ktorú môžeme podľa potreby dohustiť strúhankou. Hmotu rozprestrieme na pracovnej doske, vystlanej potravinárskou fóliou a potreťou olejom. Vznikne nám asi 1,5 cm hrubá plocha, na ktorú poukladáme na pásiky pokrúpaný syr, párok alebo klobásku, vajička a celé posypeme 2 hrstami mrazenej zeleniny. Pomaly začneme stáčať a vytvárať rolku, pričom fóliu odťahujeme. Takto vzniknutú rolku ešte raz potrieme olejom, obalíme alobalom a dáme piecť na cca 60 min. vo vodou podliatom plechu. Po upečení alobal odstránime a roládu nakrájame na kolieska

## Zemplínska pochúťka

**2 sviečkovice z diviaka, 1 PL posekaných vlašských orechov, 2 PL kryštálového cukru, 1 PL oleja, plátok masla, hroznový kompót, citrón, pohár vína, soľ, mleté čierne korenie**

Mäso v celku umyjeme, osolíme, okoreníme a opečieme na rozpálenom oleji zo všetkých strán, aby bola v strede ružova. Na ďalšiu panvicu dáme skaramelizovať cukor, pridáme maslo, výpek z mäsa, hroznový cukor a nakoniec prilejeme pohár vína. Všetko povaríme. Po uvarení mäso nakrájame na

kolieska, polejeme hroznovou omáčkou, pokvapkáme šťavou s citróna a posypeme orechmi. Ako prílohu podávame dusenú ryžu s hrozičkami. Vhodné sú suché vína z tokajskej oblasti.

## Prírodné rebierko z diviaka

***1 kg pečienky z diviaka, 2 lyžice masti, 1 cibuľa, 1 lyžičku soli, mleté čierne korenie, borievky, 1 lyžicu masla, 1 lyžičku hladkej múky.***

Z očisteného, umytého a osušeného chrbta sa odsekne časť chrbtových a rebrových kostí a nakrájajú sa rebierka s hmotnosťou 166 g na porciu. Mäso z rebierok sa čiastočne uvoľní, zľahka naklepe a krátko sa narežú okrajové blany. Pripravené rebierka sa rýchlo opečú na masti z obidvoch strán. V masti po opekaní sa dozlata opožie nadrobno nakrájaná cibuľa, zastrekne vodou, vložia sa opečené rebierka, osolia, okorenia a pod pokrývkou sa dusia domäkka. Počas dusenia sa rebierka podľa potreby dolievajú vodou. Udusené rebierka sa vyberú, šťava sa vydusí na tuk, zapráši múkou, krátko opožie a zaleje vodou, dobre zamieša a prevarí. Pred dovarením sa dochutí soľou, precedí na rebierka, pridá sa maslo a už sa nevarí. Vhodné prílohy: rôzne upravené zemiaky, dusená ryža, zeleninové šaláty, kompóty.

## Rebierka z diviaka na rošte

***1 kg chrbta diviaka, 1 lyžičku soli, mleté čierne korenie, olej.***

Z chrbta diviaka sa odseknú chrbtové a čiastočne aj rebrové kosti, mäso sa odblaní, umyje, osuší a nakrájajú sa z neho rebierka. Na nakrájaných rebierkach sa čiastočne uvoľní mäso z kostí, naklepe, osolí, okorení a potrie olejom a nechá sa chvíľu odležať. (Na túto úpravu sa môže použiť chrbát len z mladých kusov.) Pripravené rebierka sa znova potru olejom a položia na rošt (grilovaciu platňu, vtedy sa pred pečením už nepotierajú) a pečú sa z obidvoch strán. (Ak nie je k dispozícii rošt ani gril, nepotierajú sa, ale poprášia múkou a rýchlo opečú z obidvoch strán na masti.) Vhodná príloha: pečené zemiaky a dusená červená kapusta.

## Rebierko z diviaka dusené na víne

***1 kg pečienky z diviaka, 1 lyžičku soli, mleté čierne korenie, 1 lyžicu hladkej múky, olej, 2 lyžice masla, 5 jablák, 1 dl červeného vína, petržlenovú vňať.***

Z očisteného chrbta sa čiastočne odseknú chrbtové aj rebrové kosti a nakrájajú sa rebierka. Mäso z rebierok sa čiastočne uvoľní, očistí, zľahka naklepe, osolí a okorení. Pripravené rebierka sa poprášia múkou a opečú na oleji z obidvoch strán, zastreknú vodou a dusia domäkka. Neolúpané, jadrovníkov zbavené jablká sa nakrájajú na hrubšie plátky, vložia na ohriate maslo, podlejú vínom a pod pokrývkou podusia. Šťava z jablák sa pridá do šťavy z mäsa, podľa potreby dochutí soľou a korením. Pri podávaní sa rebierko ozdobí 2 - 3 plátkami duseného jablka, posype sekanou petržlenovou vňaťou a podleje šťavou. Vhodné prílohy: rôzne upravené zemiaky, zemiakové krokety, dusená ryža.

## Brusnicová divina so zemiakovými dolkami

***1 kg diviacieho stehna, 2 mrkvy, 1 petržlen, pol zeleru, pol kalerábu, 1 malá cibuľa, 4 – 5 strúčikov cesnaku, 1 PL octa, 1 bobkový list, 2 zrnká nového korenia, 5 zrníek celého čierneho korenia, 1 PL sušených čučoriedok (alebo kompót), 3 dcl červeného vína, 1 šľahačková smotana, pol HR brusnic, 1 kg zemiakov, 3 varené zemiaky, 4 vajcia, mleté čierne korenie, majoránka, soľ, olej***

Nakrájanú koreňovú zeleninu prevaríme v litri osolenej vody, pridáme bobkový list, nové korenie a celé čierne korenie, cibuľu, 2 strúčiky cesnaku a čučoriedky. Pomaly varíme do zmäknutia. Po vychladnutí pridáme ocot a 1 dcl vína. Do vzniknutej marinády dáme mäso a necháme ho odstáť asi 2 dni. (Mäso musí byť úplne ponorené.) Polovicu marinády prelejeme do kuchty aj s mäsom, pridáme 2 dcl červeného vína a varíme 30 – 50 min. (podľa druhu mäsa). Po uvarení mäso vyberieme, omáčku rozmixujeme a pridáme polovicu smotany. Mäso rozporcujeme a na tanieri dozdobíme lyžičkou brusníc a lyžičkou smotany. Z nastrúhaných zemiakov zlejeme škrobovú vodu, pridáme postrúhané varené zemiaky, pridáme žĺtka, sneh z bielok, majoránku, cesnak, soľ a mleté čierne korenie. Vyprážame na oleji v dolkovej panvici a podávame ako prílohu.

## Rezeň z diviaka na šampiňónoch

***800 g stehna diviaka, 2 lyžice masti, 2 cibule, 1 lyžičku soli, 1 lyžičku hladkej múky, mleté čierne korenie, 30 g slaniny, 100 g čerstvých šampiňónov.***

Z očisteného, umytého a osušeného stehna sa cez vlákno nakrájajú rezne, zľahka sa naklepú, krátko sa narežú okrajové blany. Mäso sa mierne osolí a rýchlo opečie z oboch strán. Na masti po opekaní sa opraží nadrobno nakrájaná cibuľa, zapráši múkou, opraží, zaleje vodou, zamieša a povarí. Do pripraveného základu sa vložia opečené rezne a pomaly sa dusia domäkka. Očistené, na plátky nakrájané šampiňóny sa pridajú do opraženej slaniny nakrájanej na kocky, osolia, okorenia a spolu opražia, mierne zalejú vodou a dusia domäkka. Mäkké mäso sa vyberie, šťava sa precedí na dusené šampiňóny, krátko povarí, dochutí soľou, korením, vložia sa rezne a spolu sa ešte krátko podusia. Vhodné prílohy: rôzne upravené zemiaky, ryža, cestoviny, zemiakové knedle, zeleninové šaláty.

## Pytliacka omeleta

***250 g stehna z diviaka, 10 vajec, 250 g sterilizovaného hrášku, 50 g oleja, 250 g sterilizovaných šampiňónov, 150 g kyslých uhoriek, 100 g údenej slaninky, sterilizované feferónky a kapiu, čierne korenie, soľ.***

Mäso nakrájame na jemné rezance. Restujeme na oleji spolu s pokrájanými šampiňónmi, pridáme nakrájané kyslé uhorky, hrášok, posolíme a jemne okoreníme. Z hotovej zmesi oddelíme na panvicu časť pre jednu porciu (jednu pätinu), zalejeme ju dvomi rozšľahanými vajcami a pečieme do ružova po oboch stranách. Na tanieri obložíme omeletu vejárikmi údenej slaninky, kapiou a feferónkou.

## Diviačie stehno so šípkovou omáčkou

***500 g diviačieho stehna, 150 g slaniny, soľ, 250 ml sladkého bieleho vína, 3 lyžice masti, 200 g mrkvy, 4 lyžice šípkového džemu, 50 g masla, 50 g hladkej múky, šťava a kôra z 1/2 citróna***

Stehno prešpikujeme slaninou, dôkladne osolíme, polejem vínom a necháme asi šesť hodín uležať v chladničke. V hrnci opražíme na masti nastrúhanú mrkvu. Pridáme šípkový džem a hneď ako skaramelizuje, vložíme mäso i s vínom a za občasného podlievania dusíme. Mäkké mäso vyberieme, základ omáčky zahustíme svetlou zápražkou pripravenou z masla a múky. Dochutíme citrónovou šťavou a kôrou. Omáčkou precedíme, zľahka povaríme a ešte zjemníme kúskom masla. Podávame s knedľou.

## Pečené stehno z diviaka

**800 g diviacieho mäsa zo stehna, soľ, nahrubo potlčené čierne korenie, masť, petržlenová vňať, 2 cibule, 3 borievky, vývar**

Odležané mäso odblaníme, umyjeme, osušíme, osolíme, okoreníme a zo všetkých strán opečieme na rozohriatej masti. Pridáme posekanú vňať, na kolieska pokrájanú cibuľu, borievky, podlejeme horúcim vývarom, prikryjeme a vo vyhriatej rúre pečieme domäkka. Počas pečenia obraciame a polievame šťavou. Potom odkryjeme a upečieme do ružova.

## Divoká sviečková

**1 kg stehna z diviaka, 150 g údenej slaniny alebo slaniny, 4 PL masti, 2 cibule, 3 väčšie mrkvy, 1 menší zeler, 1 väčší petržlen, 6 bobkových listov, 15 gul'ôčok nového korenia, 30 guličiek celého čierneho korenia, soľ, 1 l vývaru, 2 lyžice hladkej múky, 1/2 l smotany, 1 PL octu**

Mäso odblaníme, osolíme a prešpikujeme slaninou. Mrkvu, petržlen a zeler očistíme, nakrájame na kolieska.

Na dno misy dáme polovicu množstva mrkvy, zeleru, petržlenu, celého čierneho korenia, nového korenia a bobkového listu. Na túto vrstvu dáme mäso a zasypeme ho zvyškom korenia a zeleniny. Prikryjeme a dáme na dva dni do chladničky preležať. Po dvoch dňoch mäso vyberieme, očistíme z neho korenia a zeleninu. Na masti osmažíme zeleninu, potom pridáme nakrájanú cibuľu a necháme chvíľu osmažiť. Na zeleninu dáme mäso a orestujeme ho zo všetkých strán, zalejeme mäso horúcim vývarom, pridáme korenie a v rúre pečieme domäkka - 30 minút s poklopom, ďalej bez neho. Potom mäso vyberieme, do výpeku dáme hladkú múku a necháme prevariť. Túto hmotu prepasírujeme do hrnca, vlejeme do nej smotanu a potom dochutíme octom, prípadne cukrom.

## Zverinové závitky na borievkach

**4 plátky diviacieho stehna, 250 g údeného mäsa, 1 vajce, soľ, mleté čierne korenie, 2 lyžice strúhanky, 4 gul'ôčky borievok, hladká múka, olej, 1 cibuľa, vegeta, 200 ml kečupu**

Údené mäso zomelieme, pridáme vajce, soľ, mleté čierne korenie a zahustíme strúhankou. Plátky mäsa naklepeme, osolíme, okoreníme, posypeme drvenými borievkami a prikryjeme zmesou z údeného mäsa. Zviníme a stiahneme niťou. Závitky obalíme v múke, opečieme v oleji, vyberieme a naskladáme do pekáčika. Do výpeku pridáme trochu oleja, orestujeme pokrájanú cibuľu, pridáme vegetu a zmesou polejem závitky. V rúre dusíme domäkka. Nakoniec primiešame kečup chvíľu podusíme.

## Guláš z diviny

**2 kg mäsa z diviny (jeleň, diviak), 1 dl oleja, 1 kg cibule, 50 g slaniny, 5 strúčikov cesnaku, 250 g mrkvy, 150 g zeleru, zelerový list, 150 g petržlenu, 1 lyžicu mletej štipl'avej červenej papriky, soľ, 2 páry domácej klobásy, 2 dl bieleho vína, bobkový list, 3 lyžice rajčinového pretlaku, 1 dl kyslej smotany, 2 lyžice Podravky.**

Mäso nakrájame na väčšie kusy a opražíme ho na horúcom oleji. Preložíme ho do inej nádoby a prikryjeme. Vo výpeku opražíme nadrobno pokrájanú cibuľu, mrkvu cesnak, zeler, petržlen, údenú slaninu, pokrájaný zelerový list a všetko varíme za občasného podlievania vodou do zmäknutia. K zmäknutej zelenine pridáme mäso, na kolieska pokrájanú klobásu, bobkový list, štipl'avú papriku a Podravku. Pred dovarením pridáme rajčinový pretlak, kyslú smotanu a víno. Ako prílohu podávame kašu z kukuričnej múky, žemľové knedle alebo varené zemiaky.

## Jágerek

*Srdce, ľadvinky, pečeň, 5 veľkých cibúľ, bobkový list, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku, soľ.*

Na masť osmažíme cibuľu s bokovým listom. Pridáme na pásiky pokrájané srdce a ľadvinky. Podusíme. Keď sú ľadvinky a srdce mäkké, pridáme pečeň, korenie a ešte krátko podusíme. Podávame s chlebom a červenými vínom.