

Kančí s šípkovou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 16. díl - TV



Suroviny

1 kg kančí kýty
kořenové zeleniny
olej
ocet
cukr
sůl
cibule
mleté divoké koření
šípková marmeláda
skořice
20 dkg slaniny
citron

Postup

Kančí kýtu naložíme na dva dny do nálevu z oleje, kořenové zeleniny a divokého koření. Nakrájenou kořenovou zeleninu orestujeme dozlatova, přidáme cibuli, ocet, cukr, sůl, mleté divoké koření, zalijeme vodou a dáme dusit. Hotovou šťávu rozmixujeme, přidáme citron, skořici a zahustíme šípkovou marmeládou. Na hotovou omáčku nalijeme rozpuštěnou slaninu. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Poznámka

BABICOVA KUCHARKA - 16. díl – Zvěřina

V Hrabalově Kersku jsme se od paní Dášy naučili připravit kance na šípkové omáčce. V televizním studiu pak hody pokračovaly srnčím gulášem, kančími medailonky na divoko a smaženým lilkem.

Paní Dáša z Kerska nám ukáže jak připravit kančí s šípkovou omáčkou.