

Kančí řízky na divoko

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 16. díl - TV

Suroviny

Postup

Olivový olej, rajčatový protlak a sušené švestky zalijeme vodou a vaříme do měkka. Poté rozmixujeme. Předem naložené kančí řízky opečeme po obou stranách. Podáváme s bramborovými noky a vařenou růžičkovou kapustou. Přelijeme švestkovou omáčkou.

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.

Zvěřinová minutka: kančí řízky na divoko s bramborovými noky.