

# Kančí řízky paní Fořtové

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Kluci v akci - díl "Hon na kance" (premiéra 12. 4. 2010)

## Suroviny

800 g kančí kýty

mletý pepř

sůl

1 velká cibule a stejný díl plnotučné hořčice

hrnek hladké mouky

2 vejce

hrnek strouhanky

sádlo nebo přepuštěné máslo na smažení



## Postup

Kančí maso nakrájíme na plátky, na okrajích nařízneme, osolíme a opepříme.

Cibuli nakrájíme na kostičky a s plnotučnou hořčicí ji rozmixujeme. Řízky potřeme cibulovo-hořičnou marinádou a obalíme je tradičně v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Smažíme je na sádle dozlatova. Podáváme s citronem a chlebem, bramborem, bramborovou kaší nebo bramborovým salátem.

## Poznámka

Jak je z názvu zřejmé, receptura je od paní Fořtové, manželky vášnivého myslivce. Protože paní Fořtová vařila ze zvěřiny víc než často, vyváděla všelijaké kejkle a jednou už nevěděla „co s ním“ – tak přišel na svět tento jednoduchý, avšak vynikající kančí řízeček!