

Kančí kýta se šípkovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kančí kýty

Mořidlo:

0,25 l vody

0,12 l octa 4 procentního

3 lžíce kořenové zeleniny

4 pepře

2 zrnka nového koření

0,5 bobkového listu

špetka tymiánu

2 kuličky jalovce

sůl

Příprava:

6 dkg slaniny

kořenová zelenina

cibule

5 pepř

2 kuličky nového koření

bobkový list

sůl

0,06 l červeného vína

8 dkg šípkové zavařeniny

citronová kůra a šťáva

máslo

mouka

Postup

Maso z kýty vložíme do svařeného a vychladlého mořidla na 2 - 4 dny a každý den je obracíme. Dáme na pekáč s cibulí, slaninou a zeleninou, podlijeme mořidlem a vínem, přidáme koření a pečeme. Omáčku zahustíme jíškou, přidáme šípkovou zavařeninu, citronovu kůru a šťávu.