

Kančí guláš s brusinkami

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kančí plece
50 g slaniny
150 g cibule
50 g hladké mouky
2 lžíce rajského protlaku, ne víc
100 g sádla
480 g brusinkového džemu
4 kuličky pepře nebo jalovce
30 g mleté papriky
4 kolečka pomeranče a 4 kolečka citronu
kmín
česnek
mletý pepř
sůl

Postup

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a opečeme na cibuli osmažené dozlatova, přidáme rajský protlak a znovu osmažíme.

Přisypeme papriku, všechno k koření s česnekem a kolečky citronu a pomeranče. Mírně podlijeme a dusíme pod pokličkou v troubě asi 45 minut. Vydušeninu krátce orestujeme, zaprášíme moukou, osmažíme a zalijeme asi 6 dl vody.

Přisolíme, provaříme a přidáme brusinkový kompot. Necháme prohřívát na plotýnce, až se objeví tuk.

Doporučená příloha:

Podáváme se špekovými knedlíčky no a s červeným vínem je to fakt pecka