

Kančí kýta na divoko

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kančí kýty zbavené tuku
30 g slaniny
mletý pepř
3 lžíce oleje
kousek cibule
mrkev
celer a petržel
20 g hladké mouky
cukr jalovec
nové koření
20 g másla
celý pepř
bobkový list
tymián
kousek citrónu
1 lžíce rajčatového protlaku
1 lžíce brusinkového nebo rybízového kompotu
1 dcl červeného vína
sůl
ocet.

Postup

Dobře odležené kančí maso naklepejte, protkněte klínky slaniny, osolte a nechejte krátce odležet. Zeleninu a cibuli pokrájenou na plátky osmažte na oleji, vmíchejte lžičku moučkového cukru a nechejte jej slabě zkaramelizovat. Na připravenou zeleninu vložte maso, podlijte je vodou, přidejte koření, oloupané kolečko citrónu, lžičku octa, rajčatový protlak, sůl a duste pod pokličkou. Při dušení maso obračejte, přelévejte masnou šťávou a podlévejte horkou vodou. Při dopékání přidejte mouku promíchanou s máslem, po chvíli přidejte brusinkový kompot. Omáčku doplňte vínem, prolisujte, dochuťte citrónovou šťávou, cukrem a solí, přidejte maso pokrájené na porce a dobře jej prohřejte. Podávejte se smaženými bramborovými kroketami a s brusinkovým nebo rybízovým kompotem.