

Kančí kýta s celerem

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

citrónová kůra

2 lžíce oleje

2 rozdrcené hřebíčky

50 g mrkve

800 g kančí kýty

150 g celeru

2 cibule

1 bobkový list

2 dl mléka

1 lžička škrobové moučky

Postup

Očištěné maso protáhneme proužky celeru (polovina z celkového množství), osolíme. Cibulku osmahneme na oleji, přidáme maso a ze všech stran orestujeme, podlijeme vroucí vodou a dusíme doměkka. Podléváme.

Kýtu pak vyjmeme, šťávu zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v mléce. Přidáme citrónovou kůru, koření, nastrouhanou mrkev a celer. Omáčku povaříme do zhoustnutí. Maso vložíme zpět a prohřejeme.