

Kančí ragú na jalovci

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

600 g kančí plece nebo masa bez kosti

100 g kořenové zeleniny

50 g cibule

80 g margarínu

30 g hladké mouky

10 g rajského protlaku

50 g višňového džemu

1 pomeranč

divoké koření (bobkový list, celý pepř a nové koření)

tymián

8 kuliček jalovce

půl citronu

sůl

cukr podle chuti

Postup

Maso pokrájíme na malé kostičky, osolíme a nakrájíme kořenovou zeleninu, cibuli najemno, z citronu oloupeme žlutou kůrku, odstraníme bílou slupku a dřevěnou část pokrájíme. Na polovině tuku osmažíme postupně zeleninu, cibuli, maso, vsypeme koření, cukr, citronovou kůru, a dřevěnou část a vmícháme rajský protlak. Vše zalijeme asi půl litrem vody a vaříme doměkka.

Ze zbývajících tuku připravíme s moukou jíšku. Z masa vybereme kuličky koření a bobkový list a vše zahustíme jíškou, přidáme džem a krájený pomeranč. Dochucujeme během provaření (asi 15 minut).

Doporučená příloha:

Hotového ragú je asi 1 litr a podáváme nejlépe s vídeňským knedlíkem a červeným vínem.