

Kančí steaky na brusinkách se šťouchanými brambory

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1 svazek jarní cibulka -
3 lžičky brusinek
1 lžička hladké mouky
brambory
2 lžíce olivového oleje
30 dkg kančí kýty, nebo jiné části vhodné k rychlé úpravě
sůl, pepř
1 lžička worchestru
sůl
10 dkg anlické slaniny
10 dkg anglické slaniny
1 červená cibule
petržel
červené víno
koření (bobkový list, tymián, nové koření, pepř, jalovec)

Postup

Maso pokrájíme na silnější plátky, hřbetem ruky ho naklepeme a necháme marinovat - nejlépe přes noc ve směsi z oleje, worchestru a divokého koření.

Na pánev do kapky oleje dáme pokrájenou slaninu - restujeme až pustí tuk, na měsíčky pokrájenou cibuli - restujeme až zvláční. Přidáme plátky masa i s kořením, poprášíme hladkou moukou a z obou stran zprudka restujeme. Když se maso ``zatáhne`` podlejeme červeným vínem, přidáme brusinky, mícháme a podusíme. Dle potřeby přidáváme víno. Když se vytvoří tmavá omáčka ochutnáme, přisolíme a dochutíme čerstvým mletým pepřem.

Podáváme s bramborovou přílohou a kopečkem brusinek.

Jako přílohu jsem vyzkoušela šťouchané brambory:

Brambory uvaříme do měkka. V hlubší pánvi orestovat na kousky nakrájenou slaninu, přidat na kolečka nakrájenou cibulku (tu restovat jen krátce aby neztratila chuť, barvu a křupavost). Přihodíme vařené brambory, rozšťoucháme, osolíme, posypeme petrželkou a podáváme.

Doporučená příloha:

šťouchané brambory, bramborové knedlíky či šišky nebo kdo jak má rád