

Kančí kýta s brusinkovou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g cibule
100 g pomeranče
50 g křenu
100 g hladké mouky
150 g brusinkového kompotu
150 g tuku
1 kg kančí kýty
150 g kořenové zeleniny
150 g rybízového džemu
30 g hořčice
sůl
10 g muškátového oříšku
2 dl červeného vína
1 citron
divoké koření

Postup

Vykostěnou kančí kýtu odblaníme, dobře vypereme a osolíme. V polovině tuku dorůžova osmahneme nahrubo nakrájenou cibuli a očištěnou zeleninu, zalijeme vlažnou vodou, přidáme na kolečka krájený citron, vložíme připravenou kýtu a dusíme pod pokličkou doměkka. Při dušení kýtu občas přeléváme vlastní šťávou. Dušenou kýtu vyjmeme, šťávu zahustíme světlou jíškou, přidáme brusinky, rybízový džem, na plátky nakrájený pomeranč, strouhaný křen, hořčici, muškátový oříšek, dobře rozmícháme, rozředíme horkou vodou nebo vývarem a osolíme. Omáčku ještě zvolna povaříme. Do hotové přecezené omáčky přidáme červené víno a necháme ještě přejít varem. Podáváme s houskovým knedlíkem.