

Kančí - Řízky z divočáka v omáčce z černého rybízu (pra).

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Původní kuchyní tohoto receptu je Francie

Suroviny

kytička bylinek (snítka tymiánu, 2 snítky zelené petrželky, 2 bobkové listy, vše svázané do balíčku kuchyňským motouzkem)

1 mrkev

1 cibule

1 kg masa z kýty mladého divočáka v plátcích, každý 250g

2 lžíce oleje

3 lžíce octa z červeného vína

50 g másla

4 lžíce červeného vína

sůl a pepř

trochu kukuřičné, nebo bramborové moučky na zahuštění (chcete-li)

100 g kaše z černého rybízu + 1 lžička cukru, nebo ne moc sladké marmelády

10 bobulek jalovce

Postup

Očistit mrkev, cibuli a nakrájet na kousky pro marinádu. Přidat maso, koření, bylinky, ocet a olej. Nalít na vše víno a nechat v chladničce přes noc.

O smažit maso na 25g másla, přidat zeleninu a bylinky z marinády a smažit po 5min. Nalít na vše marinádu, osolit a opepřit. Přikryté nechat dusit po 2 hodiny.

Vyjmout maso. Propasírovat omáčku přes síto do kastrolku a zahustit ji kukuřičnou moučkou (chcete-li). Přidat zbytek másla po kouscích a potom dovnitř zamíchat černý rybíz.

Vrátit maso do omáčky a dusit dalších 10min.

Podává se s na másle osmaženými, silnějšími plátky neoloupaných, pevných jablek, bez jadřinců a s "Brambory Anna" z Labužníka. Pro naše jazyky, by asi sednul nějaký jemný knedlík.