

Slovácká dančí kýta se žampiony

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

1 lžička rajského protlaku
200 g čerstvých žampionů
divoké koření
1 lžíce hladké mouky
150 g slaniny
2 cibule
150 g oleje
1 kg dančí kýty
2 dl červeného vína
bazalka
sůl
1 citron

Postup

Dančí kýtu prošíkujeme slaninou nakrájenou na nudličky, osolíme, zprudka opečeme na části oleje a vyjmeme. Na zbývajících částech oleje osmahneme slaninu, přidáme cibuli, vše opečeme a ochutíme rajským protlakem, přidáme koření, podlijeme vodou, vložíme opečené maso a pod pokličkou dusíme doměkka. Hotové maso vyjmeme a nakrájíme, šťávu vydusíme, zaprášíme moukou, opražíme, podlijeme vodou a provaříme. Pak šťávu přecedíme na maso, dochutíme kořením a červeným vínem, přidáme na plátky nakrájené a podušené žampiony a ještě chvíli necháme přejít varem. Maso na talíři přeléváme šťávou, zdobíme opečeným vejíčkem slaniny a dušenými žampiony. Jako přílohu podáváme vařené brambory nebo dušenou rýži.