

Kančí guláš

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg kančího (plec
krk i žebro)

5 lžic másla

3 velké cibule (je třeba dodržet stejné množství cibule a masa)

300 g slaniny

0,5 l červeného vína

podle potřeby hladká mouka

sůl

pepř

drcený kmín

0,05 l rumu

Postup

Postup přípravy: Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na másle, na ni vložíme na proužky nakrájenou slaninu a na kostky nakrájené kančí. Osolíme, opepříme, přidáme drcený kmín, rum, víno a dusíme do měkka. Po dobu dušení podléváme vývarem z kostí. Nakonec zahustíme jíškou a za stálého míchání necháme přejít varem. Na závěr necháme pod pokličkou u tepla dojít. Podáváme s bramborovým knedlíkem.