

Kančí kýta na třešních

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Očištěnou a odblaněnou kýtu naložíme do mořidla a necháme pod pokličkou v chladnu několik dní. Potom podusíme zeleninu z mořidla na rozpuštěné slanině v troubě. Asi po 20 min. přidáme kýtu, podlijeme vývarem a červeným vínem a přidáme lžici octa. Když je napolovic upečená, přidáme do šťávy polovinu třešňových povidel. Když změkne, vyjmeme ji a naporcujeme si zvlášť. Na másle osmažíme dorůžova strouhanku, zalijeme červeným vínem, přidáme skořici a cukr, zbytek třešňových povidel, šťávu z výpeku masa a zeleniny a necháme přejít varem. Omačku pro jemnost můžete ještě rozmixovat. Podáváme s bramborovým knedlíkem.