

Kančí hřbet s brusinkami

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg kančího hřbetu

50 g slaniny

1 cibule

1 lžička hladké mouky

3 jablka

5 lžiček brusinkového kompotu

0,5 citronu

1 lžíce másla

bílé víno

divoké koření

olej

sůl

Postup

Postup přípravy: Z očištěného kančího hřbetu odsekneme křížovou kost, maso prošpikujeme slaninou a osolíme. Na oleji osmahneme kostičky cibule, přidáme divoké koření a v tomto základu opečeme za všech stran maso. Mírně podlijeme vodou a v troubě pečeme doměkka (za občasného podlévání a obracení). Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců, překrájíme na půlky, částečně vydlabeme, zakapeme citrónem a naplníme scezenými brusinkami. Vložíme na rozehřáté máslo a dáme do trouby péci. Měkké kančí maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme hladkou moukou, zasmahneme a zalijeme vodou a vínem. Po provaření přecedíme. Porce masa přeléváme šťávou a obkládáme jablky plněnými brusinkami. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory nebo bramborové krokety.