

Kančí kýta se šípkovou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g kančí kýty

sůl □ □

divoké koření

olej

červené víno

1 velká cibule

50 g slaniny

2 lžíce rajčatového protlaku

3 lžíce šípkové zavařeniny

1 citron

cukr

2 lžíce hladké mouky

jalovec

Postup

Vykostěnou kančí kýtu očistíme a osolíme. Kousky cibule a slaniny opečeme na rozehřátém oleji, přidáme kančí kýtu, kterou po všech stranách opečeme. Potřeme tlučeným jalovcem a divokým kořením, podlijeme a v troubě upečeme doměkka. Během pečení maso podláváme a několikrát obrátíme. Měkkou kančí kýtu vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme a zalijeme vodou. Do omáčky přidáme šípkovou zavařeninu, protlak, citronovou kůru a šťávu, ochutíme cukrem, solí a za stálého míchání povaříme. Nakonec do omáčky vmícháme červené víno a procedíme ji přes hustý cedník. Maso naporcujeme a přeláváme omáčkou. Příloha: houskový knedlík, bramborové krokety.