Pikantní kanec po myslivecku

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kančího masa z plece
4 lžíce oleje
1 cibule
2 jablka
4 žampiony
tymián
hřebíček
20 g hladké mouky
4 lžičky brusinek
4 plátky citronu
mletý pepř
bobkový list
sůl

Postup

Maso nakrájíme na kousky, osolíme a opepříme. Na tuku osmažíme do hněda cibuli, vsypeme maso, opečeme, přidáme bobkový list a ostatní koření. Mírně podlijeme a dusíme doměkka spolu s krájenými jablky.

Maso vyjmeme, vydušeninu zaprášíme moukou, opečeme a zalijeme asi 1/2 litrem vody, prošleháme a provaříme, vše přecedíme.

Přidáme polovinu brusinek a plátky žampionů, dochutíme a maso poléváme na talíři, doplníme ozdobou z jablka, citronu a brusinkami.

Poznámka

Příjemně pikantní zimní myslivecký pokrm podáváme s knedlíky nebo těstovinami.