

Kančí kýta s brusinkovou omáčkou, pošírovanou hruškou a českým knedlíkem

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2000 g kančí kýta
30 g sůl
150 g zelenina kořenová
100 g cibule
150 g sádlo škvařené
3 g divoké koření
50 g citron
1200 g vývar z hovězích kostí
50 g mouka hladká
150 g brusinky
150 g rybízová povidla
55 g pomeranč
20 g křen
100 g víno červené
769 g hrušky
200 g máslo
200 g víno bílé
300 g citronová šťáva
100 g sherry
300 g jeřabiny
40 g rozmarýn

Postup

Kančí kýtu dusíme v dobrém zeleninovém základu s brusinkovým kompotem, rybízovým džemem, pomerančovou šťávou, strouhaným křenem a červeným vínem. Omáčku doděláme obvyklým způsobem, omáčka je pikantní (ne příliš hustá). Jako doplněk dáváme pošírovanou hrušku, plněnou jeřabinami.