

Zaječí kýta na zázvoru

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 zaječí kýty
100 g slaniny
1 mrkev
1 petržel
100 g celeru
2 šalotky
1 lžice strouhaného zázvoru
250 ml suchého červeného vína
1 citron
200 g hroznového vína
50 g brusinkového džemu
100 g hladké mouky
500 ml vývaru
150 ml zakysané smetany
jalovec, celý pepř
sůl
bílý pepř
bobkový list

Postup

Zaječí kýty odblaníme, opereme a prošpikujeme slaninou. Koření roztlučeme, maso pokapeme citronem, okořeníme a necháme marinovat asi 12 hodin. Maso opečeme na oleji a dáme stranou. Orestujeme zeleninu, přidáme maso, brusinky, víno, hroznové víno a pečeme asi 45 minut. Když je maso měkké, výpek vyrestujeme až na tuk, zaprášíme asi 2 lžícemi mouky, zalijeme vývarem a vaříme asi 20 minut. Na závěr zjemníme smetanou. Hotovou omáčku přecedíme na maso a dochutíme.