

Kančí kýta s jalovcem

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g kančí kýty

50 g slaniny

1 cibule

3 lžíce sádla

2 lžíce hladké mouky

5 stroužků česneku

jalovec

pepř

sůl

Postup

Očištěnou kančí kýtu prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme, posypeme drceným jalovcem a necháme odležet. Na sádle osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme utřený česnek, podlijeme vodou, přidáme kančí kýtu a v troubě upečeme doměkka. Během pečení maso podláváme a několikrát obrátíme. Měkkou kýtu vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a provaříme. Maso nakrájíme na plátky, přeléváme šťávou a podušenou cibulí s česnekem. Podáváme s brambory a brusinkovým kompotem.