

Kančí kýta se šípkovou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: ****

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1500 g kančí kýty
30 g soli
100 g - mrkev, celer, petržel (3 x
100 g cibule
50 g oleje
nové koření, bobkový list, celý pepř
0,5 dcl octa
100 g citronu
100 g hladké mouky
250 g šípkové zavařeniny
2 g mleté skořice
50 g cukru
1 dcl červeného vína

Postup

Kančí kýtu odblaníme a opláchneme. Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na hrubé kostky a osmažíme na oleji do růžova, přidáme divoké koření zastříkáme octem a na takto připraveném základu opečeme osolenou kýtu po obou stranách. Přidáme na plátky nakrájený citrón, podlijeme vodou a pod poklicí dusíme do měkka.

Měkkou kýtu vyjmeme, čťávu zhustíme světlou jíškou, přidáme šípkovou zavařeninu, skořici a cukr a za stálého míchání omáčku řádně provaříme. Dochutíme skořicí, citronovou šťávou a špetkou skořice. Na závěr přecedíme přes jemný cedník.

Doporučená příloha

Houskový knedlík, karlovarský knedlík nebo špekový knedlík.