

Kančí špíz s ovocem

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23878

Suroviny

Ingredience:

600 g kančího masa bez kosti (kýta, svíčková, hřbet)

200 ml červeného vína

2 lžíce olivového oleje

2 lžíce balsamického octa (nebo červeného vinného octa)

1-2 lžíce medu

1 špetka mleté skořice

1 špetka mletého hřebíčku

1 snítka čerstvého tymiánu

sůl

mletý pepř

4 nektarinky (můžeme nahradit slívami, mangem nebo meruňkami)

Postup

Příprava:

Očištěné a od blaněné maso nakrájíme na stejně velké kousky a vložíme do mísy. Smícháme med, ocet, olej a víno, přidáme koření, sůl a odrhnuté lístky tymiánu. Maso přelijeme částí marinády (zbytek si ponecháme na nektarinky), vetřeme ji do masa a necháme nejméně 2 hodiny (lépe přes noc) odležet.

Nektarinky vypeckujeme, nakrájíme na větší kousky a naložíme je do zbytku marinády.

Kousky masa napichujeme střídavě s kousky nektarinek na grilovací jehly (pokud na napichování použijeme dřevěné špejle a špízy budeme grilovat na otevřeném ohni, špejle si předem namočíme). Grilujeme na grilu nebo grilovací pávni asi 7-10 minut z každé strany a potíráme zbylou marinádou.

Čerpáno z časopisu Ona dnes.

Doporučená příloha:

Pečivo, bramborové krokety