



Kančí se šípkovou omáčkou

Ingredience

kančí kýta nebo plec: **350 g**

šípková marmeláda: **100 g**

suché červené víno: **80 ml**

masový vývar: **150 ml**

uzená slanina: **80 g**

větší cibule: **1 ks**

mrkev: **1 ks**

petržel: **1 ks**

malý celer: **1 ks**

sádlo: **2 PL**

citron

strouhaný perník: **1 PL**

nové koření: **3 ks**

bobkový list: **1 ks**

celý pepř: **4 ks**

jalovec: **2 ks**

hřebíček: **2 ks**

mletá skořice

tymián: 1 KL
sůl
mletý pepř
třtinový cukr

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Kančí maso odblaníme a prošpikujeme proužky slaniny. Koření rozdrtíme v hmoždíři, smícháme s rozpuštěným sádlem, citrónovou šťávou a touto směsí potřeme maso, které necháme v lednici 1 - 2 dny odležet. Kořenovou zeleninu nastrouháme nahrubo, cibuli nakrájíme na kostičky, vývar ohřejeme. Z masa...

Kančí se šípkovou omáčkou - recept

Kančí maso **odblaníme a prošpikujeme** proužky slaniny. Koření rozdrtíme v hmoždíři, smícháme s rozpuštěným sádlem, citrónovou šťávou a touto směsí potřeme maso, které necháme v lednici **1 - 2 dny odležet**.

Kořenovou zeleninu **nastrouháme nahrubo**, cibuli nakrájíme na kostičky, vývar ohřejeme. Z masa odstraníme kousky koření a v rozehřátém pekáčku ho necháme orestovat dohněda ze všech stran. K masu vrátíme kousky koření i se šťávou, kterou pustilo. Šťávu necháme odpařit, maso vyjmeme, zabalíme do alobalu a do stejného pekáčku dáme orestovat cibuli a kořenovou zeleninu. Zeleninu restujeme pozvolna a dohněda. Vratíme kančí maso, osolíme, opepříme a podlijeme červeným vínem, ze kterého **necháme odpařit alkohol**. Zalijeme vývarem, přidáme šípkovou marmeládu, přiklopíme a necháme dusit při teplotě **170 °C asi 2 hodiny** doměkka.

Kančí maso přemístíme do hrnce, přiklopíme pokličkou a dáme do vypnuté trouby. Omáčku propasírujeme (nemixujeme, protože jsou v ní kousky koření), dochutíme solí, pepřem, citrónem nebo cukrem dle chuti. Omáčku nakonec můžeme zahustit strouhaným perníkem, který v ní ještě pár minut povaříme.

Kančí se šípkovou omáčkou se podává s [houskovým knedlíkem](#).

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí