

Kančí hřbet

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Očištěný kančí hřbet 800 g
- Čerstvé houby - směs 200 g
- Šalotky 1 ks
- Toustový chléb 1 ks
- Máslo 1 ks
- Omáčka Demi glace 1 lžíce
- Šunka 100 g
- Petrželová nať 1 ks
- Sníh z bílků 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Menší větvička rozmarýnu 1 ks
- Smetana 30% 1 ks
- Očištěný kančí hřbet 800 g
- Čerstvé houby - směs 200 g
- Šalotky 1 ks
- Toustový chléb 1 ks
- Máslo 1 ks
- Omáčka Demi glace 1 lžíce
- Šunka 100 g
- Petrželová nať 1 ks
- Sníh z bílků 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Menší větvička rozmarýnu 1 ks
- Smetana 30% 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kančí hřbet naporcujeme na 4 stejně velké díly. Osolíme, opepříme a zprudka opečeme ze všech stran. Poté dáme dopéct do trouby vyhřáté na 180 °C, na cca 5 minut, dalších 5 minut necháme odpočinout.

Šalotku nasekáme nadrobno a orestujeme na másle. Přidáme sekané houby, sekaný česnek, rozmarýn a demi-glace. Krátce společně povaříme a dochutíme solí a pepřem.

Toustový chléb a šunku nakrájíme na drobnější kostičky. Smícháme a přidáme nakrájenou petrželovou nať, máslo, smetanu a sníh. Lehce promícháme a tvarujeme kulaté knedlíky, které uvaříme v páře.

Kančí hřbet v podání pana Blažka lze ochutnat v restauraci Pálffy Palác Club na pražském Malostranském náměstí.