

Kančí plecko na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kančí plecko 500 g
- čerstvé houby 200 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- **Na mořidlo**
- koření na divočinu 1 lžička
- jalovec 4 kulička
- červené víno 2 dl
- tymián 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejprve maso naložíme do mořidla; plecko nakrájíme na větší kostky, promícháme s kořením a zalijeme červeným vínem, necháme 24 hodin naložené
2. Na sádle osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme marinované kostky masa, podlijeme vodou, osolíme, dochutíme, kmínem a na mírném zdroji tepla dusíme doměkka
3. Když je maso měkké, přidáme zmražené houby (sušené předem namočíme do vody), pokrm ještě 10 minut podusíme až houby změkknou
4. Nakonec ochutíme pepřem, přidáme česnek, případně omáčku dosolíme
5. Podáváme z rýží nebo knedlíkem.

Poznámka:

120 min přípravy + 24 hodin moření