

Kančí plec se šípkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- citrónová šťáva 2 lžíce
- červené víno 200 ml
- hřebíček 3 ks
- kančí plec 800 g
- šípková marmeláda 2 lžíce
- hladká mouka 3 lžíce
- ocet 300 ml
- sušené šípky 2 lžíce
- mletá skořice 1 špetka
- zvěřinový vývar 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kančí plec důkladně očistíme, opláchneme a osušíme. Vložíme ji do octové vody s troškou tymiánu a vaříme asi 120 minut doměka. Do kastrůlku nalijeme vývar, víno, přidáme sušené šípky, šípkovou marmeládu, skořici, hřebíček, sůl, tymián a citronovou šťávu. Pořádně promícháme a povaříme pět minut. Omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše vody. Necháme ji asi 15 minut zvolna provařit. Měkké kančí maso nakrájíme na tenké plátky. Hotovou omáčku přecedíme přes cedník, podle potřeby dochutíme solí a přelijeme jí plátky masa. Podáváme s petrželovými knedlíky a zdobíme bylinkami.

