

Kančí maso s čokoládovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- bobkový list 2 ks
- řapikátý celer 1 ks
- cibule 1 ks
- kandovaná citrónová kůra 1 lžíce
- červené víno 180 ml
- česnek 2 stroužek
- hořká čokoláda 90 g
- mrkev 1 ks
- muškátový oříšek mletý 1.2 lžička
- bílý vinný ocet 60 ml
- panenský olivový olej 60 ml
- rozinky sultánky 2 lžíce
- kančí maso 500 g
- cukr 2 lžíce
- piniové oříšky 2 lžíce
- grappa 60 ml
- petrželka 2 lžíce
- mletá skořice 1.2 lžička
- vlašské ořechy 4 lžíce
- vývar 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ve velkém kastrolu zahřejte na mírném ohni olej. Přidejte cibuli, mrkev, celer, česnek a petržel a restujte, dokud zelenina nezměkne, cca 10 minut. Zelenina by neměla zhnědnout. Nakrájejte maso na středně velké kostky a přidejte ho k zelenině. Na středním plameni maso opečte, až ze všech stran zhnědne. Maso osolte a opepřete. Přidejte bobkový list, skořici a muškátový oříšek. Přilijte víno a vařte cca 5 minut, dokud se nevypaří. Přidejte ocet a vařte cca 3 minuty, dokud se nevypaří. Přidejte masový vývar, zakryjte a na mírném ohni nechte pobublávat cca 1 hodinu, dokud maso nezměkne. Pokud se začne přichytávat ke dnu, přidejte vývar. V nádobě s dvojitým dnem rozpustíte za stálého míchání na mírném ohni čokoládu. Přidejte grappu, vlašské ořechy, sultánky, piniové oříšky, kandovanou kůru a cukr. Dobře promíchejte a odstavte z ohně. Rozředte čokoládovou směs několika lžícemi omáčky, ve které se vařilo maso, přidejte ji do kastrolu s masem a dobře promíchejte. Duste ještě dalších 5-10 minut. Podávejte horké, naservírované na čerstvě uvařené polentě (kukuřičné kaši).