

Kančí kýta na víně s tymiánem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kančí kýta 800 g
- cibule 1 ks
- mrkev 200 g
- řapikatý celer 150 g
- sádlo 2 lžíce
- pepř 6 kulička
- nové koření 4 kulička
- bobkový list 4 ks
- červené víno 400 ml
- hladká mouka 40 g
- rybízový džem 1 lžíce
- **Na marinádu**
- olej 60 ml
- červené víno 200 ml
- česnek 2 stroužek
- jalovcové bobule 6 ks
- bobkový list 2 ks
- tymián 2 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze surovin připravíme marinádu a kýtu do ní na 3-4 dny vložíme, necháme marinovat v chladu a temnu.

Maso vyjmeme z marinády osušíme, převážeme pevně provázkem.

Mrkev, celer a cibuli očistíme, orestujeme na sádle, pak přidáme orestovat i maso, podlijeme 2 dcl červeného vína, vodou nebo vývarem, přidáme koření, osolíme a dusíme pod poklicí doměkka, tekutinu necháme skoro vydusit.

Kýtu pak vyjmeme, odstraníme koření a výpek zaprášíme moukou, zalijeme vodou (vývarem), přidáme zavařeninu a dle chuti víno. Omáčku dochutíme solí a pepřem a krátce povaříme.

Kýta na víně je lepší proležená, a tak je lepší připravit ji 1-2 dny předem. Před pokrájením kýty odstraníme provázek a pokrájíme maso na plátky.

Podáváme s různými druhy knedlíků a noků.