

Kančí plec na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kančí plec 1.5 kg
- cibule 1 ks
- petržel 1 ks
- špek 300 g
- celer 1.4 ks
- máslo 100 g
- voda 0.5 l
- tymián 1 lžička
- jalovec 1 lžička
- rozmarýn 1 lžička
- hrubozrná sůl 1 lžička
- olej 1 lžička

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Marináda: do hmoždíře dáme po 1 kávové lžičce – tymiánu, kuliček jalovce, rozmarýnu, hrubé soli a oleje.

Kančí plec odblaníme a svážeme do tvaru válečku, poctivě prošpikujeme klínky špeku a potřeme povrch masa v hmoždíři rozdrcenou a smíchanou marinádou. Maso následně polijeme rozpuštěným máslem a vložíme zakryté do chladna na 48 hodin.

Maso po poctivém naložení zprudka orestujeme na pánvi a vložíme do pekáče. Do výpeku z pánve přidáme na kostky orestovanou kořenovou zeleninu, kterou lehce opečeme. Podlijeme cca 0,5 l vody, přikryjeme a pečeme na poloviční výkon trouby cca 2 hodiny.

Po hodině pečení maso otočíme. Po upečení maso vyjmeme a odstraníme ovázání a uložíme nakrájené v teple. Upečenou zeleninu dáme do kastrolu včetně šťávy a ponorným mixérem rozmixujeme úplně do hladka. Do této vzniklé zeleninové kaše vlijeme 2 kelímky sladké smetany a již jen dle potřeby dochutíme solí.

Poznámka:

Tip: Podáváme s houskovým knedlíkem a dle chuti i s brusinkovým kompotem.