

Daňčí kýta na smetaně - dia

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bobkový list 2 ks
- nakládané brusinky 1 hrst
- celer 1 ks
- sůl 1.2 lžička
- citrón 1 ks
- cukr krupice 1 špetka
- červené víno 1 dl
- jalovec 6 kulička
- máslo 40 g
- mrkev 6 ks
- nové koření 6 kulička
- daňčí kýta 1 kg
- pepř 6 kulička
- petržel 4 ks
- rozmarýn 1 špetka
- tymián 1 špetka
- špek 250 g
- zakysaná smetana 250 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Omytou zvěřinu odblaníme a prošpikujeme klínky slaniny. Pak maso naložíme do červeného vína s kořením a necháme 2-3 dny proležet v chladu. Každý den maso nejméně 1x otočíme. Před přípravou maso vyndáme z vinného nálevu, dobře osušíme a orestujeme na rozpuštěném másle ze všech stran. Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na drobné kostičky, které přidáme do výpeku k masu a za stálého míchání osmahneme. Maso osolíme, opepříme, přidáme sušený tymián a rozmarýn, trochu strouhané citronové kůry a maso zalijeme vinným nálevem s kořením (dle potřeby zalijeme ještě vodou). Nádobu přikryjeme poklicí a ve vyhřáté troubě dusíme zvolna do změknutí masa, t.j. cca 1,5-2 hodiny. Měkké maso vyndáme, omáčku přecedíme, odstraníme všechno celé koření a následně ji umixujeme nebo propasírujeme. Přidáme kysanou smetanu, krátce a při mírné teplotě prohřejeme, dochutíme citronovou šťávou se špetkou cukru. Maso nakrájíme naplátky, dáme do omáčky a podáváme s naloženými brusinkami. Vhodnou přílohou jsou houskové knedlíky nebo jemné bramborové noky.