

Kančí ragú s rýží na kari

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kančí kýta 1 kg
- rýže 500 g
- červená paprika 1 ks
- cibule 2 ks
- olej 1 hrnek
- škrob 3 lžíce
- podle chuti sůl, pepř, kari, bazalka 1 ks
- podle chuti worcesterová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Pokud jde o starší kus zvěře, maso naklepeme. Dáme ho do uzavíratelné dózy a nasypeme na něj sůl, pepř a bazalku dle chuti, přidáme škrob a zalijeme olejem. Dózu uzavřeme a vše pořádně promícháme třepáním.

Na pekáč dáme 2 na proužky nakrájené cibule, a podlijeme 30 ml vody. Na cibuli rukou rozprostřeme maso. Pečeme asi 40 minut při 220 °C pod alobalem a poté dopékáme odkryté, než nám sos krásně zhoustne.

Rýži uvaříme podle návodu a vmícháme do ní cibulku osmaženou společně s červenou paprikou. Přidáme kari, worcesterovou omáčku a případně dosolíme. Servírujeme ozdobené například lístky polníčku.

