

Kančí rillettes s růžovým pepřem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 1

- Kančí pečínka 1.5 kg
- Sůl 2 lžička
- Růžový pepř 5 lžíce
- Cibule 4 ks
- Bobkový list 2 ks
- Uzená slanina 250 g
- Voda 3 l
- Gin 3 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso osolíme a dáme do hrnce s polovinou pepře a bobkovými listy. Cibule oloupeme, nahrubo nakrájíme a přidáme do hrnce. Slaninu nakrájíme na velmi malé kostičky, dáme rovněž do hrnce. Přilijeme vodu, přivedeme k varu a vaříme na mírném ohni bez pokličky asi 2 - 2,5 hodiny až je maso zcela měkké.

Maso vyjmeme, necháme trochu vychladnout, vykostíme ho a dvěma vidličkami rozdělíme po vlákních na kousky. Vývar vaříme tak dlouho, až zůstane jen asi půl litru tekutiny. Pak pečlivě

vmícháme maso, 1 lžící pepře a gin.

Hmotou naplníme paštikovou formu(1,25 litru)tak, aby tučný vývar pokrýval maso ze všech stran. Posypeme zbytkem pepře a nezakryté dáme do chladničky ztuhnout. Po ztuhnutí krájíme jako tlačenko.