

Kančí kýta s brusinkovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Srnčí kýta 4 plátek
- Slanina 150 g
- Sterilované brusinky 150 g
- Červené víno 7 dl
- Větší cibule 1 ks
- Čerstvé brusinky 70 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Olej 1 ks
- Masox 1 kostka
- Divoké koření (2-3 bobkové listy, několik kuliček nového koření a celého pepře) 1 ks
- Cukr 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky masa naklepejte, osolte, opepřete a potřete z jedné strany směsí smíchanou z hořčice a jedné lžíce sterilovaných brusinek. Každý plátek stočte do válečku, ten převažte nití nebo spíchněte párátkem.
2. Slaninu nadrobno nakrájejte a rozškvařte v kastrolu na trošce oleje. Přidejte oloupanou a jemně

nakrájenou cibuli a za stálého míchání ji osmažte dorůžova. Pak přidejte divoké koření, kostku masoxu, zalejte vše vínem a přiveďte k varu. Vložte připravené maso a nechte dusit pod pokličkou. Když je maso měkké, vyjměte ho a udržujte v teple.

3. Do kastrolu přidejte zbylé sterilované brusinky, omáčku dochuťte cukrem, solí a pepřem a vařte do zhoustnutí. Na závěr z omáčky vyjměte koření a rozmixujte ji. Maso nakrájejte na plátky a upravte na talíře, přelejte omáčkou, ozdobte čerstvými brusinkami a podávejte s houskovým knedlíkem nebo těstovinami.