

Kančí s kaparovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kančí maso 600 g
- Cibule 2 ks
- Sůl, pepř 1 ks
- Provensálské koření 1 lžička
- Červené víno 100 ml
- Olej 1 ks
- Hladká mouka na zahuštění 1 lžíce
- Kapar v bílém vinném octu 1 sklenice
- Smetana 150 g

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky a dáme na olej spolu s nakrájenou cibulí. Chvilku restujeme, pak přidáme pepř, podlijeme vínem a dusíme. Pokud je potřeba, podléváme vodou. Když je maso měkké, ve 250 ml vody rozmícháme hladkou mouku a vlijeme do masa. Přivedeme k varu a chvilku povaříme. Na konec přidáme kapary i nálevem, provensálské koření a opatrně osolíme. Na závěr zamícháme smetanu, minutku necháme povařit a odstavíme. Podáváme s houskovými knedlíky.