

Kančí medailonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kančí maso 300 g
- Červené víno 200 ml
- Olej 50 ml
- Cibule 1 ks
- Tymián 1 lžička
- Rozmarýn 1 lžička
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na malé kousky a zlehka naklepeme. V misce rozmícháme červené víno, olej, tymián, rozmarýn. Do této marinády naklademe kousky masa tak, aby bylo skoro ponořené. Poklademe plátky cibule, přikryjeme alobalem a dáme do lednice nejméně na 24 hodin.

Na pánev dáme 1 lžičku oleje, necháme rozehrát. Na olej klademe osušené plátky masa a necháme chvilku restovat. Pak přilijeme zbylou marinádu, osolíme a dusíme doměkka.

Podáváme s různě upravenými bramborami.