

Pikantní kančí maso po myslivecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kančí plec 400 g
- Olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Jablko 2 ks
- Žampiony 4 ks
- Tymián 1 ks
- Hřebíček 4 snítka
- Hladká mouka 20 ks
- Brusinky 4 g
- Citron na plátky 1 lžička
- Mletý černý pepř 1 ks
- Bobkový list 1 špetka
- Sůl 2 ks
- Voda 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kousky, osolíme a opepříme. Na tuku osmažíme do hněda cibuli, přidáme maso, orestujeme, přidáme bobkový list a ostatní koření. Mírně podlijeme a dusíme doměkka spolu s krájenými jablky.

Maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, po zhoustnutí zalijeme asi 1/2 litrem vody, prošleháme a provaříme, vše přecedíme.

Přidáme polovinu brusinek a plátky žampionů, dochutíme a maso poléváme na talíři, doplníme ozdobou z jablka, citronu a brusinkami.