

Kančí na brusinkách a červeném víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

140 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kanci-na-brusinkach-a-cervenem-vine>

Příprava

Maso rozkrájíme na menší plátky, lehounce naklepeme, nejlépe klouby rukou, opeříme a pokapeme worcestrovou omáčkou. Necháme odležet v chladu. Odleželé maso vložíme na rozehřátý olej, přidáme cibuli nakrájenou na proužky a maso z obou stran orestujeme. Po chvíli podlijeme vínem, přihodíme bobkový list, nové koření, tymián a přimícháme brusinkový kompot. Dusíme pod pokličkou, až je maso dostatečně měkké a omáčka se nám zredukuje na potřebnou hustotu. Omáčku dochutíme solí a špetkou čerstvě mletého pepře a můžeme podávat.

Ingredience

- 350 g kančí kýty
- sůl
- pepř
- 2 kousky bobkového listu
- 4 kuličky nového koření
- lžička tymiánu
- worcesterská omáčka
- 1 větší cibule
- 200 - 250 ml červeného vína
- 2-3 lžíce brusinkového kompotu
- rostlinný olej

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

