

Kančí žebro na klasický způsob



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 2dní 0h 30min , Čas vaření: 2h 0min

Celkový čas: 2dní 2h 30min , Porce: 2

66 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kanci-zebro-na-klasicky-zpusob>

Příprava

Kančí žebro omyjeme a usušíme. Nasolíme je, popepříme a posypeme kmínem. Uzený bok si nakrájíme asi na půlcentimetrové plátky. Z jedné i druhé strany žebro obložíme plátky cibule, česneku a slaniny nebo uzeného boku. Je to náročné, protože ingrediencí je moc a žebro nemá rovný povrch. Pomůžeme si tedy párátky, jimiž přichytáváme vše k masu (můžeme využít i silnější nitě a žebro obvázat). Vše vložíme do zapékací misky a přikryjeme. Žebro necháme cca 2 dny (můžeme i méně, ale pak je maso tužší) odležet v lednici. Poté je vyjmeme, podlijeme trochou vody a přikryté pozvolna pečeme ve středně vyhřáté troubě asi jednu hodinu. Pak dáme pryč poklici (nebo pokud nemáte zapékací misku s víkem, použijte alobal) a pozvolna pečeme ještě další hodinu odkryté, aby se nám bok nebo slanina pořádně vypekly a dostaly křupavou kůrčičku.

Ingredience

- 500 g kančích žeber
- 2 cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 lžíce drceného kmínu
- sůl
- pepř
- 200-300 g uzeného boku nebo slaniny
- voda

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Klasika, Návštěva, Hlavní chod

Tip k receptu

Na kance můžete rovněž použít koření směs na zvěřinu. Je možné jej před naložením trochu polít olejem, ale musíme počítat s tím, že dost mastnoty bude vytékat ze slaniny nebo uzeného boku.

