

Kýta z divočáka na brusinkách



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

945 kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kyta-z-divocaka-na-brusinkach>

Příprava

Mäso umyjeme a nakrájame na rezne. Na polovici masti sprudka opečieme naklepané a osolené rezne. Opečené vyberieme, na masť dáme na kolieska nakrájanú koreňovú zeleninu, pridáme rezne a dusíme do makka. Z masti a múky si pripravíme svetlú zápražku, zalejeme ju mliekom a šťavou z mäsa a dobré povaríme. Uvarenú precedíme, pridáme polovicu zaváraných brusníc a a s omáčkou necháme prejsť varom. podľa chuti posolíme , dosladíme pridáme popučený jalovec. Podávame s knedlikom, druhou polovicou brusníc posypemé mäso.

Ingredience

- 600 g plátků kýty z kance
- 80 g sádla
- 150 g kořenové zeleniny
- 40 g hladké mouky
- 250 g brusinek
- 100 ml sladké smetany
- sůl
- 6 kuliček jalovce

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod