Kančí kýta po myslivecku

https://varimesmarcelou.cz/kanci-kyta-po-myslivecku

Kančí kýta po myslivecku je velká dobrota. Pokud kančímu masu budeme věnovat dostatek času, ve finále nás bude čekat pokrm hodný luxusní tabule. Pokrm je barevně krásný, chuťově bohatý a na talířích vypadá lákavě. Věřte, že to, co slibuje očím, chuťovým pohárkům dvakrát splní.

Na 4-5 porcí kančí kýty po myslivecku budeme potřebovat

- 700 g kančí kýty nakrájené na větší kostky (odblaněné)
- 2 dl hovězího vývaru na podlití
- 1 polévkovou lžíci sádla
- 3 cibule nakrájené na kostičky
- 1 stroužek česneku (velký) rozetřený se solí
- 2 čajové lžičky mleté uzené papriky
- 2 čajové lžičky směsi koření na guláš
- 2 dle rajčatového pyré
- Plátek másla (asi 1 cm silný) na zahuštění omáčky

Na naložení masa si připravíme

- 1 polévkovou lžíci jablečného octa
- 2 polévkové lžíce Metaxy
- 1 čajovou lžičku (vrchem) soli
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- Trochu mletého rozmarýnu a chilli dle volby každého
- 5 nadrcených kuliček nového koření
- 5 nadrcených kuliček jalovce
- 1 bobkový list (přepůlený)
- 1 polévkovou lžíci dýňového oleje
- 50 g uzené slaniny nakrájené na tenké proužky
- 2 sušená rajčata naložená v oleji a nakrájená na menší kusy
- 2 polévkové lžíce sójové omáčky

Čas přípravy: 20 minut

Odležení: 24 hodin (lze i déle)

Opečení masa a cibule na pánvi: 20 minut

Způsob přípravy: v pomalém hrnci 3 hodiny na vyšší stupeň

Dokončení: 5 minut

Náročnost: snadné

Postup přípravy kančí kýty po myslivecku

Kančí kýtu pečlivě odblaníme a nakrájíme na větší kostky. Maso vložíme do skleněné nádoby. Přidáme všechny uvedené suroviny na naložení a důkladně promícháme. Maso zatížíme talířkem a

necháme ho v nálevu odležet minimálně 24 hodin.



Do rozpálené pánve dáme lžíci sádla a jemné kostičky z 3 cibulí. Mícháme a smažíme přibližně 10 minut. K osmažené cibuli přidáme rozetřený stroužek česneku, promícháme a krátce (ani ne minutu) zasmažíme. Přidáme mletou uzenou papriku, směs koření na guláš a 2 dl rajčatové pyré, promícháme a celý obsah pánve přemístíme do nádoby pomalého hrnce.



Do uvolněné pánve přeneseme maso a svědomitě ho opečeme ze všech stran. Kostky masa změní barvu ze sytě červené na mírně šedohnědou barvu. Maso rovněž přeneseme do nádoby pomalého hrnce. Přidáme i zbytek marinády a 2 dl hovězího vývaru. Vše promícháme a časovač pomalého hrnce nastavíme na 3 hodiny a vyšší stupeň. Po uplynutí každé hodiny maso v míse pomalého hrnce promícháme.

Po třech hodinách bude maso krásně měkké, omáčka hustá a tmavá. Celý obsah nádoby pomalého hrnce přemístíme do kastrolu, přidáme i plátek másla asi 1 cm silný a krouživým pohybem hrnce ho necháme rozpustit. Už nezahříváme a ničím dále nezahušťujeme.

Vhodnou přílohou jsou špecle, noky z odpalovaného těsta nebo čerstvý kváskových chleba.


Anne's Marseilou