

Kančí medailónky na pivu a se zelím



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1035 kalorií , **0 g** cukrů , **71 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kanci-medailonky-na-pivu-a-se-zelim>

Příprava

Maso zbavíme tučných kousků, osolíme, opeříme dle chuti a dáme smažit na rozpálený olej. Smažíme 2 minuty z každé strany do hněda. Zalijeme pivem, přikryjeme pokličkou a vaříme 40-50 minut dokud maso nezměkne. Mezitím si z másla, kyselého zelí, vody, mléka, mouky, sádla, octu, kmínu, cukru, cibule připravíme dušené zelí (viz související recepty). Měkké maso podáváme s dušeným zelím, které se k němu výborně hodí.



Tip k receptu

Místo kančího masa můžeme použít vepřové.

Ingredience

- ✓ 8 libových kančích medailónků
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička cukru krystalu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 50 g másla
- ✓ 500 g kyselého zelí
- ✓ 500 ml vody
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce sádla
- ✓ 1 lžíce octu
- ✓ 1 lžička kmínu
- ✓ 500 ml světlého piva

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Klasika, Labužník, Hlavní chod