

Pečená kančí kýta s hořčicí

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 4dní 0h 0min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 4dní 1h 0min , Porce: 5

1030513 kalorií , 0 g cukrů , 40040 g tuků , 200039 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kanci-kyta-s-horcici>

Příprava

Diviačie stehno umyjeme a vložíme na 3 - 4 dni do predom uvareného a ochladeného pácu, ktorý pripravíme z vody, octu, mrkvy, petržlenu, zeleru, soli a korenín, ktoré pokrájame a varíme asi 45 minút. Pred prípravou mäso osušíme a opražíme na rozškvarenej slanine. Podleujeme červeným vínom a 10 minút podusíme. Potom pridáme zeleninu z marinády, podleujeme nálevom, prikryjeme a udusíme takmer do mäkka. Odkryjeme a dopečieme. Mäkké mäso potrieme horčicou a posypeme nadrobno posekanou zelenou petržlenovou vňaťou. Nakoniec mäso vyberieme, zeleninu môžeme prepasirovať. Mäso pokrájame na plátky a vložíme naspäť do omáčky.

Tip k receptu

K diviačiemu stehnu podávame žemľové knedle.

Ingredience

- 1000 g kančí kýty
- 250 ml vody
- 100 ml octa
- 1 větší mrkev
- 1 kořenová petržel
- 1/2 kořenu bulvového celeru
- 6 kuliček pepře
- 6 kuliček nového koření
- 6 kuliček jalovce
- 2 bobkové listy
- 150 g uzené slaniny
- 200 ml červeného vína
- 2 lžíce plnotučné hořčice
- sůl podle potřeby
- 1 lžíce zelené petrželové natě

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Podzim, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod