

# Šéfkuchař doporučuje...



Kýta z divočáka na brusinkové omáčce, červené zelí,

bramborové šišky (4 pc)

## **Suroviny:**

600 g kančí kýty  
koření na divočinu  
2 ks cibule  
200 g mrkve, 100 g petržele, 100 g celeru  
trochu sádla na restování  
40 g naložených brusinek  
30 g rybízové zavařeniny  
150 ml červeného vína  
500 ml vývaru na podlití  
špetka muškátového oříšku  
hladká mouka na zahuštění  
sůl, pepř

## Na červené zelí:

1 sklenice sterilovaného zelí  
1 ks cibule  
50 g nakrájené slaniny  
1 lžička kmínu  
asi 4 lžíce hladké mouky  
sůl, cukr a šťáva z citrónu

## Na bramborové šišky:

800 g ve slupce uvařených brambor  
1 celé vejce  
hrubá mouka  
sůl

## **Postup:**

S přípravou kančí kýty budeme muset začít den předem. Maso odblaníme a očistíme, důkladně osolíme a obalíme v divokém koření. Zavakuujeme, případně zabalíme do fólie a uložíme do druhého dne v chladu.

Druhý den dáme do hlubšího pekáče rozpustit sádlo a orestujeme na něm nejdříve nakrájenou kořenovou zeleninu. Když zezlátne zelenina, přidáme i nahrubo nakrájenou cibuli. Po chvíli přidáme uležené maso a necháme zprudka opéct ze všech stran, podlijeme vývarem, aby bylo maso do dvou třetin ponořené, a dáme do trouby, kterou jsme předtím vyhřáli na 190°C.

Po chvíli teplotu snížíme asi na 180°C a pečeme zhruba dvě hodiny, dokud není maso měkké.

Mezitím se pustíme do přípravy zelí. Do hrnce dáme na kostičky nakrájenou slaninu a po chvíli přihodíme i najemno nakrájenou cibulku. Zasypeme kmínem a necháme