

rozvonět. Po chvíli zaprášíme hladkou moukou a za stálého míchání asi minutu povaříme. Nyní můžeme přidat sterilované zelí i s nálevem, v případě potřeby podlijeme vodou a dusíme na mírném plameni pod pokličkou. Dochutíme cukrem, solí a šťávou z citrónu.



Uvařené brambory zbavíme slupky a nastrouháme najemno. Přidáme vejce, sůl a zahušťujeme hrubou moukou, aby vzniklo kompaktní a nelepivé těsto. Z něj vypracujeme šišky, které vaříme v osolené vodě asi 10 minut.

Jakmile je maso v troubě měkké, vyjmeme jej a uložíme v teple. Obsah pekáče rozmixujeme, přelijeme do hrnce a vaříme za přidání rybízové zavařeniny, naložených brusinek a muškátu. Zahustíme jíškou připravenou ze sádla a hladké mouky, přilijeme víno a provaříme. Podle chuti přidáme sůl a pepř.

Plátky kančí kýty podáváme přelité brusinkovou omáčkou spolu se zelím a uvařenými šiškami.