

# Šéfkuchař doporučuje...



## Kančí kýta po selsku, červené zelí, špekové knedlíky (4 pc.)

### Suroviny:

600 g kančí kýty  
60 g cibule  
40 g sádla  
10 g hladké mouky  
2 stroužky česneku  
kmín, sůl

### Na dušené zelí:

1 sklenice sterilovaného zelí  
1 brambora  
1 cibule  
3 lžíce oleje  
cukr, ocet a sůl na dochucení

### Na špekové knedlíky:

4 ks staršího bílého pečiva  
250 g anglické slaniny  
400 g hrubé mouky  
1 lžíce sádla  
petrželka  
sůl, muškátový oříšek

### Postup:

Kančí kýtu očistíme, opláchneme ve studené vodě, potřeme prolisovaným česnekem, nasolíme a pokmínujeme.

Oloupanou cibuli nakrájíme a osmahneme na sádle. Na zpěněnou cibuli dáme maso a ze všech stran důkladně opečeme tak, aby se zatáhlo. Podlijeme vodou a dáme do trouby dusit zhruba na 160°C něco málo přes hodinu (záleží na velikosti masa).

Nyní si připravíme zelí. Na rozeřtém oleji pomalu restujeme nakrájenou cibulku dozlatova, přidáme sterilované zelí i s nálevem a dusíme pod pokličkou spolu s oloupanou a najemno nastrohanou bramborou. Když je zelí měkké, dochutíme solí, cukrem, případně dokyselíme trochou octa.