

Šéfkuchař doporučuje...

Kýta z divočáka na slanině a jalovci s bramboráčky (4 pc)



Suroviny:

720 g kýty z mladého kance

80 g slaniny nebo špeku

4 stroužků česneku

1 větší cibule

sůl

50 g másla

1 mrkev

polovina bulvy celeru

200 ml bílého vína

Divoké koření – 6 kuliček pepře, 6 kuliček nového koření, 2 bobkové listy, jalovec
starší chléb na zahuštění

Bramboráčky:

6 velkých brambor

5 stroužků česneku

2 celá vejce

hladká mouka na zahuštění

směs koření na bramborák od Labety

sůl

sádlo nebo olej na smažení

Postup:

Kančí kýtu důkladně očistíme a opláchneme. Maso prošpikujeme střídavě klínky slaniny nebo špeku, oloupaným česnekem a kousky cibule. Abychom si usnadnili práci, dáme špek na cca 15 min do mrazáku, kde nám ztuhne, lépe se pak krájí a také se nekrotí, když jím špikujeme maso. Kýtu následně posolíme a orestujeme na rozpáleném másle spolu se zbylou slaninou, směsí divokého koření a nakrájenou kořenovou zeleninou. Podléváme bílým vínem, ale nemáme-li rádi jeho chuť, můžeme