

nahradit kvalitním masovým vývarem. Pečeme v troubě rozpálené na cca 180°C do změknutí (dle velikosti kýty).

Zatímco máme kančí v troubě, pustíme se do přípravy bramboráčků. Syrové brambory najemno nastroháme, smícháme s prolisovaným česnekem a spojíme vejci. Zahustíme hladkou moukou na řidší těsto, které pomocí naběračky tvarujeme v rozpáleném tuku na placičky. Ty opékáme z obou stran dozlatova a po upečení je přendáme na savý papír, abychom se zbavili přebytečného omastku.



Jakmile je kýta dopečené doměka, maso vyjmeme, výpek zahustíme strouhaným chlebem, případně dochutíme solí a pepřem. Podáváme spolu s bramboráčky přelité omáčkou.