

Dančí kýta se šípkovou omáčkou a karlovarským knedlíkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Dančí kýta 2.5 kg
- Kořenová zelenina 250 g
- Cibule 100 g
- Švestková povidla 150 g
- Šípkový džem 250 g
- Ocet 40 g
- Cukr krystal 60 g
- Divoké koření (celý pepř, nové koření, bobkový list, jalovec) 4 g
- Rozmarýn 3 g
- Tymián 3 g
- Máslo 150 g
- Sádlo 100 g
- Červené víno 100 ml
- Hladká mouka 150 g
- Sůl 35 g
- Slanina bez kůže 100 g
- Citron 50 g
- Perník na vaření 100 g
- Zvěřinový vývar 2.5 l

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso prošpikujte částí slaniny, svažte ho provázkem a nasolte. V kastrolu si rozehtějte sádlo, přidejte slaninu nakrájenou na kostičky a maso zprudka opečte ze všech stran a pak ho vyjměte.
2. Ve stejném kastrolu opečte cibuli, přidejte kořenovou zeleninu a orestujte. Směs podlejte zvěřinovým vývarem, který jste si připravili z odřezků masa. Omáčku přiveďte k varu a vložte opečené maso. Přidejte rozmarýn, tymián, vývar z divokého koření, švestková povidla a šípkový džem.
3. Maso naporcujte, omáčku dochuťte octem, solí, cukrem, citronovou šťávou a kůrou a nakonec ji zahustěte nastrohaným perníkem a máslovou jíškou. Vařte dalších 25 minut, na závěr do omáčky vlejte červené víno a scedte je.