

Kanec v šípkové omáčce

Jiří Štíft

Ingredience

- 1,5 kg kančí krkovice
- 100 g špeku
- cukr — 2 lžíce
- 1 lahev kvalitního červeného vína
- 3 střední mrkve
- 1 petržel
- celer — 0,5
- cibule — 3
- 200 ml šípkového pyré
- 1,5 l zvěřinového vývaru z kostí
- Brusinková zavaženina
- mouka hladká — 1-2 lžíce
- máslo — 100 g
- olej slunečnicový
- citronová šťáva
- Čerstvý tymián, rozmarýn, jalovec, celý černý pepř, bobkový list, sůl a pepř

Postup

Maso nakrájíme na menší kostky, ochutíme solí a pepřem a v kastrole nebo na pánvi prudce opečeme ze všech stran. Opečené maso přesuneme do misky, k výpeku přilijeme trochu červeného vína, necháme odvařit a přidáme k masu. Na troše másla a nakrájeném špeku opečeme pokrájenou zeleninu, když změkne přidáme cibuli, svázané čerstvé bylinky a divoké koření zavázané v ubrousku, trochu zasypeme cukrem a necháme pomalu karamelizovat do tmavě zlatavé barvy. Přidáme opečené maso i s výpekem, šípkové pyré a zarestujeme. Přilijeme víno a necháme odvařit. Mírně podlijeme vývarem a pomalu maso dusíme. Po zhruba 1,5 hodinách omáčku lehce dohustíme máslovou jíškou a maso dovaříme do měkka. Měkké maso vyjmeme ze základu. Omáčku dosladíme trochou brusinkové zavaženiny, dochutíme solí a pepřem, případně dotáhneme trochou citrónové šťávy. Krátce povaříme a pak propasírujeme přes jemný cedník. Přecezenou omáčku vlijeme do mixéru, prošleháme s několika kostičkami studeného másla a nalijeme zpět na maso.