

Kančí na pivu a křenu



Ingredience:

Ingredience: „gulášová zvěřina“ z černé - libovolné množství, cibule, česnek, rajský protlak, instantní jíška, špek, přiměřené množství světlého piva, přiměřené množství strouhaného křenu, jeřabinový kompot, směs koření Divočina, sůl, pepř.

Příprava:

Na kousky pokrájenou zvěřinu necháme „zatáhnout“ na kostičkách vyškvařeného špeku, poté přidáme nahrubo pokrájenou cibuli a česnek, přidáme směs koření, sůl, pepř, rajský protlak, světlé pivo (ano, obé dle vlastního uvážení chuti), vodu a dusíme do měkka. V tomto okamžiku přidáme strouhaný křen a jeřabinový kompot (též dle vlastního uvážení a požadované chuti) . Dosolíme, dopepříme a podáváme s libovolnou přílohou.