

Bedřichova kýta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Vepřová kýta 500 g
- Sýr Niva 1 balení
- Špek 150 g
- Česnek 1 ks
- Smetana na vaření 500 ml
- Brambory 6 ks
- Kmín 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nivu nahrubo nastrouháme, poté nakrájíme špek na kostičky a oloupaný česnek na plátky. Maso omyjeme, na vrchní straně několikrát lehce nařízneme (vytvoříme si tak předem náznak porcí). Poté maso nařízneme z boku a vytvoříme tím kapsu (maso musí zůstat pohromadě). Do kapsy naládujeme část špeku, všechnu nivu a zakončíme opět špekem. Do mezer oddělovacích porce vložíme česnek, následně maso stáhneme nití, aby se nám žádná ingredience nevysypala. Maso položíme do pekáče, obložíme zbytky špeku a česneku, lehce posolíme a posypeme kmínem, podlijeme vodou a na 200°C pečeme. Zhruba po hodině přilijeme smetanu. Po další půlhodině zpola uvaříme brambory a přidáme k masu. Po celou dobu pečení pravidelně poléváme. Jakmile se dodělají brambory, podáváme.