

Jehněčí kýta pečená

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slanina 100 g
- zakysaná smetana 250 ml
- sterilovaná okurka 3 ks
- sůl 1 ks
- jehněčí kýta 600 g
- cibule 1 ks
- uzený bůček 150 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Slaninu nakrájíme na špalíčky. Bůček nakrájíme nadrobno. Cibuli očistíme a spolu s okurkami nakrájíme nadrobno.

Očištěnou kýtu protkneme slaninou. Do pekáče dáme nakrájený bůček, cibuli, okurky, vložíme maso, osolíme a pečeme podlité vodou. Při pečení často podléváme a poléváme vypečenou šťávou.

Když je kýta měkká, vyjmeme ji ze šťávy, šťávu zalijeme kysanou smetanou a necháme přejít varem. Maso naporcujeme a vložíme do omáčky.

Výborně chutná s tradičními kynutými knedlíky.

