

Bylinková jehněčí kýta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sůl 1 ks
- červené víno 90 ml
- jehněčí vývar 300 ml
- tymián 1 lžíce
- mletý pepř 1 ks
- rozmarýn 1 lžíce
- jehněčí kýta 2 kg

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Čerstvé bylinky očistíme a nasekáme. Jehněčí kýtu zbavíme kůže a přebytečného tuku. Do zbylé vrstvy tuku uděláme zářezy tak, aby na povrchu vznikla šachovnice. Kýtu dáme na pekáč tučnější stranou nahoru, posypeme kořením a bylinkami.

Bylinkovou jehněčí kýtu pečeme asi 20 minut v troubě vyhřáté na 200 °C. Během pečení podléváme vývarem a červeným vínem. Pak teplotu snížíme na 180 °C a pečeme dalších 20 minut na každých 500g hmotnosti masa. Doba pečení je celkem kolem 100 minut.

Upečenou bylinkovou jehněčí kýtu nakrájíme a můžeme podávat. Přílohu volíme podle chuti.