

Vepřové s česnekovou kaší

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kmín 2 lžíce
- drcená sušená chilli paprička 1 lžička
- oregano 1 lžíce
- lístky rozmarýnu 2 lžíce
- vepřová kýta 800 g
- sůl, pepř, olivový olej 1 ks
- **česneková kaše**
- česnek 2 ks
- olivový olej 1 ks
- brambory 1 kg
- máslo 100 g
- zakysaná smetana 150 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejeme na 190. Každou palici česneku dejte na kus alobalu, zastříkáme olejem, osolíme, opepříme, zabalíme a dáme péct na 50 minut. Teplotu snížíme na 140.

Kmín promícháme s drcenou papričkou, nasekaným oreganem a rozmarýnem. Kýtu ze všech stran osolíme, opepříme a na pánvi necháme s olejem zatáhnout.

Pak do masa vetřeme 2 lžíce oleje a obalíme ve směsi koření a bylinek. Dáme do pekáče na 4 hodiny péct doměkka.

Ke konci pečení uděláme kaši. Brambory uvaříme doměkka, slijeme, rozmačkáme společně s máslem a smetanou, našleháme dohladka.. podle chuti osolíme a do kaše vmícháme vymyčkaný pečený

česnek.