Vepřové maso s dýní

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- rohlík 2 ks
- dýně 150 g
- listový špenát 150 g
- tvrdý sýr 50 g
- vejce 1 ks
- sůl a pepř 1 ks
- vepřová kýta 800 g
- cibule 1 ks
- dýňový olej 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- vývar 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostky a vložíme do mísy. Dýni oloupeme a zbavíme semínek, nakrájíme na kostky a dáme do misky. Přidáme špenát, nastrouhaný sýr, vejce, sůl, pepř. Vše promícháme.
Do vepřové kýty prořízneme dva otvory, které naplníme nádivkou a upevníme špejlí.
Maso svážeme potravinářským provázkem, osolíme, opepříme. CIbuli nakrájíme na kostičky a nasypeme do pekáčku. Vložíme kýtu a pokapeme dýňovým olejem.
Maso podlijeme vodou a přikryjeme alobalem. Pečeme v troubě na 190 asi 50 minut. Pak odstraníme alobal a pečeme dozlatova. Během pečení maso podléváme a přeléváme výpekem.
Maso vyjmeme, výpek zaprášíme moukou, orestujeme a zalijeme vývarem. Provaříme a ochutíme solí a pepřem. Šťávu podáváme s masem.