

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. Štávu podáváme s masem.

