

Pomalu pečená kýta na pivu III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hovězí kýta 1.5 kg
- Sůl - dle chuti 2 lžička
- Pepř - dle chuti 4 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Slanina, pokrájená nadrobno 100 g
- Cibule, pokrájená na skrojky 2 ks
- Dlouhá červená chilli paprička 1 ks
- Česnek, rozetřený 2 stroužek
- Černé pivo 500 ml
- Passata 250 ml
- Rozmarýn 4 snítka
- Sušené bobkové listy 2 ks
- Třtinový cukr 2 lžička
- Karotka 1 svazek

Doba přípravy: 270 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 160°C a maso ze všech stran důkladně osolte a opepřete. Olej rozpalte v hrnci se silným dnem a pak na něm ze všech stran maso opečte, aby zhnědlo a zatáhlo se. Vyjměte ho z pánve a na oleji opečte slaninu. V momentě, kdy začne prskat, přidejte cibuli a česnek a

opékejte 3 minuty. Do hrnce vraťte maso, vlijte pivo, přimíchejte passatu, 125 ml vody, rozmarýn, bobkové listy a cukr. Přiveďte k varu, sejměte z ohně a přiklopné dejte do trouby. Pečte 3 hodiny. Maso 2x otočte. Pak do hrnce přidejte i mrkve a hodinu dopečte, aby bylo maso měkké. Před servírováním nechte 15 minut odpočinout.