

Hamburská kýta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kořenová zelenina 200 g
- olej 20 ml
- cibule 1 ks
- vepřová kýta 500 g
- divoké koření 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- anglická slanina 100 g
- smetana 250 ml
- citonová šťáva 1 lžička
- ocet 1 lžička
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka
- vývar 500 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu na tuku osmažíme, přidáme cibuli, vložíme osolenou kýtu, orestujeme, podlijeme vývarem, přidáme koření a dusíme. Když je maso měkké, koření vyjmeme a šťávu vysmahneme na

tuk,zaprášíme moukou a povaříme.Omáčku rozmixujeme,zalijeme smetanou,přidáme opečenou slaninu a dochutíme podle potřeby.