

Telecí kýta na slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- anglická slanina 150 g
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžička
- olej 2 lžíce
- telecí kýta 800 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kýtu opláchněte, osušte a hustě prošpikujte klínky slaniny. Na pekáči rozehtřejte máslo, olej a zbývající slaninu. Vložte maso, osmahněte je po celém povrchu a dejte péci do předehřáté trouby. Během pečení (asi 90 minut) přelévejte vypečenou šťávou. Upečené maso vyjměte a odložte stranou, šťávu zahustíte moukou a nechte probublat. Kýtu nakrájejte na plátky, na talířích přelijte šťávou a podávejte s bramborovou kaší a okurkovým salátem s koprem.