

Nakládaná kýta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- česnek 2 stroužek
- hořčice 2 lžíce
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- mletá sladká paprika 2 lžička
- olej 4 lžíce
- solamyl 2 lžíce
- sůl 1 lžička
- vejce 3 ks
- vepřová kýta 750 g
- wolcestrová omáčka 2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

epřovou kýtu naklepeme a dáme do širší sklenice, kam přidáme směs, kterou si smícháme v misce - vejce, sladká paprika, sůl, pálivá paprika, solamil, česnek, olej, worchester, kečup a hořčice. Maso s výše uvedenými ingrediencemi dobře promícháme a necháme v lednici alespoň 24 hodin uležet. Poté kýtu opékáme na dobře rozehřátém oleji z obou stran tak, aby se na masu utvořila růžová kůrka. Jako příloha jsou vhodné brambory, hranolky nebo chléb.