

Jehněčí kýta na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jehněčí kýta 600 g
- máslo 30 g
- slanina 20 g
- pórek 2 ks
- rajčata 2 ks
- cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- bylinky 1 svazek

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Slaninu a mrkev nakrájíme na kostičky, cibuli, pórek a česnek na jemné plátky, rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme a nakrájíme na kousky
2. V mělkém kastrolku zpěníme na rozehřátém másle a oleji slaninu a cibuli
3. Přidáme pórek a mrkev, pak jehněčí kýtu, rajčata, mletý pepř, sůl, svazeček bylinek, trochu vývaru a přihřejeme k varu
4. Vše pokryjeme pergamenovým papírem (alobalem) pomaštěným máslem, dáme do vyhřáté trouby a upečeme doměkka
5. Deset minut před dopečením papír (alobal) sundáme, maso posypeme strouhankou, nasekanou petrželkou a ještě pečeme několik minut

6. Před podáváním sebereme ze šťávy část tuku a maso naporcujeme na jednotlivé plátky.

Poznámka:

snítka tymiánu a petrželky svázané nití