

Palce z vepřové kýty s Lopenickou slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- palce z vepřové kýty 10 ks
- Lopenická slanina 200 g
- čerstvý tymián 10 ks
- pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Palce z vepřové kýty dokonale očistíme a odblaníme. Do každého palce uděláme ze širšího konce tenkým špičatým nožem malou kapsu, do které vsuneme zmražený klín Lopenické slaniny. Vydatně osolíme, opeříme a vyválíme ve směsi oleje a čerstvého tymiánu.

Steakovou pánev rozpálíme a vlijeme na ni asi dvě lžíce oleje. Palce opékáme postupně ze všech stran do zlatavé barvy. Po dokonalém opečení vložíme do připraveného alobalu - pořádně zabalíme a necháme odpočnout cca 7 minut.

Opečené palce překrojíme šikmým řezem napolovic a podáváme s opečeným bramborem nebo s bramborovou kaší a opečenou cibulkou. Přelijeme lžičkou šťávy, kterou maso pustilo při pobytu v alobalu.