

Vepřové s citrónovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- šunka 100 g
- mandle 50 g
- kuřecí vývar 0.2 l
- česnek 2 stroužek
- citróny 2 ks
- cibule 1 ks
- olej 4 lžíce
- cukr 1 lžička
- čerstvé oregáno 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřovou kýtu zbavíme tučné části, omyjeme, osušíme
2. Nakrájíme na 4 plátky, opatrně naklepeme a v každém plátku nařízneme kapsu a osolíme
3. Mandle nasekáme na menší kousky a na pánvi je pražíme asi 3 minuty do zlatova
4. Mandle smícháme s polovinou oleje, přidáme na malé kousky nakrájenou šunku, na drobno nasekané oregano, prolisovaný česnek, na jemno nakrájenou kůru z jednoho citrónu a dobře promícháme

5. Vytvořenou směsí plníme řízky
6. Na rozehrátém zbytku oleje orestujeme v pánvi dozlatova nadrobno pokrájenou cibuli
7. Přidáme řízky a restujeme po obou stranách asi 3 minuty
8. Zalijeme horkým kuřecím vývarem, zakryjeme a za občasného přelévání dusíme na mírném ohni do měkka (asi 45 minut)
9. Měkké maso vyndáme a necháme v teple, zatím do výpeku přidáme z druhého citrónu na jemno nakrájenou kůru, cukr a za stálého míchání vaříme cca další 4 minuty
10. Na talíř dáme maso a přelijeme citrónovou omáčkou a ihned podáváme.