

Španělská dušená kýta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vepřová kýta 600 g
- Mouka ochucená solí a pepřem 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Mletý kmín 0.5 lžička
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Suché sherry 150 ml
- Hovězí vývar 500 ml
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Mandlové lupínky 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 2

Postup:

Olej zahřejte v pánvi, vsypte cibuli a opékejte ji asi 10 minut. Pak ji vyjměte a dejte stranou. Kousky masa poprašte moukou a postupně opečte v pánvi.

Je-li potřeba, přidejte trošku oleje. Pak do pánve vraťte cibuli i všechno maso. Vmíchejte česnek,

kmín a papriku a pár minut opékejte. Vlijte sherry a pomocí vařečky seškrábejte ze dna i stěn kastrolu všechny přípečky. Vlijte vývar a 2 hodiny duste na mírném ohni. Podávejte posypané petrželkou a mandlovými lupínky.