

Hovězí kýta pečená v hořčičné krustě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hořčičná semínka 2 lžička
- Hrubší mořská sůl 1 lžička
- Mletý pepř 1 lžička
- Tymiánové lístky 1 lžíce
- Olivový olej 60 ml
- Hovězí kýta 1.5 kg
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 120 °C. Hořčičné semínko, sůl, pepř a tymián nasypete do hmoždíře a rozdrťte. Pak přilijte olej a smíchejte. Hovězí kýtu potřete extra olejem a na velké rozpálené pánvi ji opečte ze všech stran dohněda. Pak maso potřete směsí z hmoždíře, dejte ho na mřížku v pekáčku a pečte, dokud nezměkne. Zhruba dvě hodiny do krvava, 4-6 do úplného propečení.