

Kýta s cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- jablka 2 ks
- cibule 3 ks
- olej 3 lžíce
- vepřová kýta 1 kg
- dle potřeby sůl 1 ks
- dle potřeby pepř 1 ks
- rozmarýn 1 snítka
- vývar masový 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Jablka a cibuli nakrájíme na kolečka a polovinu vložíme do pekáče. Zakápneme lehce olejem.

Maso nakrájíme na plátky a naklepeme. Osolíme je, opepříme a rozložíme do pekáčku na cibuli s jablky. Posypeme lístky rozmarýnu, zalijeme trochou vývaru a zasypeme druhou polovinou cibule a jablek.

Pečeme v předehřáté troubě, dokud není maso měkké. Podáváme s hranolky, s brambory nebo s rýží.