

Vepřová kýta na kmínu s kapustičkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová kýta 1 kg
- velká cibule 3 ks
- česnek 2 stroužek
- masový vývar 750 ml
- růžičková kapusta 500 g
- mletý kmín 1 lžice
- dle chuti a potřeby sůl, pepř, sádlo, máslo, hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme na středně velké kostky. Promícháme je se solí, pepřem a mletým kmínem a dáme chvilku odležet. Ochucené maso vložíme do hrnce, kde máme rozpuštěnou lžici vepřového sádla a opékáme dozlatova. Přidáme najemno nakrájené cibule, krátce osmahneme, podlijeme připraveným vývarem a dusíme doměkka.

Mezitím si očistíme růžičky kapusty od svrchních lístků, opereme a uvaříme je v páře během 20 minut. Ochutíme solí a pepřem a udržujeme teplé k podávání. Měkké a udušené vepřové maso vyjmeme ze šťávy a udržujeme teplé.

Šťávu, která je z části zahuštěna cibulí, rozmixujeme ponorným mixérem do sametově hladké omáčky, kterou následně dle potřeby a chuti zahustíme máslovou jíškou.

Pokud nám cibule omáčku dostatečně nezahustí a použijeme studenou máslovou jíšku, tak omáčku

musíme ještě 15 minut za občasného promíchání provařit, aby zmizela pachuť mouky. Servírujeme s vařeným bramborem a kapustičkami.