

# Vepřová kýta se sterilovanou paprikou a kozími rohy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 8

- vepřová kýta 1 kg
- sterilovaná paprika 1 sklenice
- kozí rohy 5 ks
- větší cibule 3 ks
- česnek 4 stroužek
- kousek máslo 1 ks
- majoránka 1 lžíce
- sušený tymián 1 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- voda na podlití 1 ks

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 8

## Postup:

Vepřové maso nakrájíme na plátky, trochu naklepeme. Potom maso osolíme a opeříme z obou stran a vložíme do pekáčku. Připravíme si směs, kterou navrstvíme na maso. Cibuli a česnek si nakrájíme nadrobno, přidáme na proužky nakrájenou sterilovanou papriku a pokrájené kozí rohy (vnitřek kozích rohů jsem odstranila). Vše co jsme si nakrájeli nasypeme do misky.

Ve skleničce si rozpustíme kousek másla, přidáme majoránku a tymián podle chuti a ještě trochu soli. Přidáme k nakrájeným surovinám v misce a vše pořádně promícháme. Směs navrstvíme lžící na plátky masa. Podlijeme trochou vody a přikryjeme.

Pečeme na 200 °C cca 40-45 minut. Potom plech odkryjeme a dopékáme na 150 °C asi 10 minut.

Pokud je třeba tak podléváme vodou. Maso při pečení občas přelijeme výpekem. Podáváme nejlépe s bramborovou přílohou.