

Vepřové na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 1 kg
- sůl 1 ks
- sladká paprika 1 ks
- chilli 1 špetka
- brambory 1 kg
- smetana na vaření 250 ml
- rozmarýn 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu pokrájíme na malé kostičky. Osolíme, přidáme papriku a chilli, promícháme a necháme dva dny uležet v lednici.

Uležené znovu promícháme a naplníme do tlačenkového papíru. Do hrnce nalijeme vodu a přivedeme k varu. Poté stáhneme plamen, voda se už nesmí vařit, ale musí být pořád dost horká, asi 80 stupňů. Připravenou kýtu vložíme do vody a necháme táhnout 90 minut. Necháme vychladnout a nakrájíme na kolečka.

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka. Do zapékačích mýs skládáme vrstvu kýty a brambor, dokud máme suroviny. Ve smetaně rozmícháme 2 lžičky soli a sušeného rozmarýnu a nalijeme na brambory. Zapékáme v troubě při 180 °C asi 30 minut.