

Vepřová kýta na slanině a majoránce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vepřová kýta (spodní šál) 1 kg
- masový vývar 1 l
- čerstvá majoránka 1 svazek
- uzená slanina 100 g
- střední cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme přes vlákna na nudličky. Nakrájené maso osolíme a opepríme. Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky a dáme škvařit do rozpáleného hrnce, kde jsme si pro zrychlení nechali rozpálit lžící oleje. Poctivě za stálého míchání vyškvaříme. Přidáme na „velejemno“ nakrájené dvě střední cibule a necháme zezlátnout.

Poté vložíme vepřové maso a zprudka ho opečeme, aby se zatáhlo a zůstalo šťavnaté. Maso podlijeme vývarem tak, aby bylo potopeno do $\frac{3}{4}$ a dusíme cca 30 minut. Po udušení maso vyjmeme, do šťávy přidáme hrst čerstvě nasekané majoránky a lehce zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v trošce vody a provaříme společně s masem ještě 15 minut. Podáváme se špeclemi nebo jinou přílohou.