

Jehněčí kýta na tymiánu s omáčkou z nivy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Sýr Niva 50 g
- Solamyl (bramborový škrob) 3 lžička
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 ks
- Tymián 1 ks
- Jehněčí kýta 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Osolené maso dám do pekáčku, podleju vodou, přidám nakrájenou cibulí a česnek. Přiklopím a dusím v troubě. Během pečení maso polévám vydušenou stávou. Když je měkké posypu ho tymiánem, přikryju a nechám, už jen ve vypnuté - ještě horké - troubě provonět asi 5 minut. Do stávy naleju smetanu smíchanou se škrobem. Povařím do zhoustnutí. Přidám Nivu.