

Něžná jehněčí kýta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí kýta 800 g
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle potřeby 1 ks
- Česnek 8 stroužek
- Tymián 2 hrst
- Máslo 150 g
- Velké brambory typu A 4 ks
- Anglická slanina 200 g
- Petrželka 1 hrst
- Kapusta 200 g
- Granátová jablka 2 ks
- Nakládaná červená řepa 400 g
- Dresink s balzamikovým octem 1 ks
- Extra panenský olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jehněčí kýtu osolte, opepřete a zprudka orestujte na oleji ze všech stran. Maso potřete částí prolisovaného česneku, přidejte hrst tymiánu, lžici másla a pečte přiklopené při 180°C asi 60 minut. Mezitím nakrájejte brambory i se slupkou na kolečka. Ta proložte plátky slaniny, propíchněte špejlí,

potřete 50 g másla a pečte 30 minut při 180°C. Zbytek másla smíchejte se 2 stroužky prolisovaného česneku, tymiánem a petrželkou, ochuťte a promíchejte. Vložte do sáčku a nechte v chladu ztuhnout. Kapustu krátce povařte, nechte vychladnout a nakrájejte na kousky. Smíchejte ji se semínky granátového jablka a nakrájenou řepou, dochuťte dresinkem z balzamika a oleje. Kýtu podávejte s bylinkovým máslem, pečenými bramborami a kapustovým salátem.