

Jehněčí kýta pomalu pečená

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 5 stroužek
- drcený pepř 1 lžička
- hrubá mořská sůl 2 lžíce
- voda 1 ks
- jehněčí kýta 1.4 kg
- olivový olej 2 lžíce
- drcený tymián 1 lžička

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Kýtu můžeme použít jehněčí nebo skopovou. Celou, tuku zhruba zbavenou a odblaněnou kýtu opečeme ve velké pánvi na olivovém oleji prudce ze všech stran. Pak ji vyjmeme, osolíme hrubou mořskou solí, potřeme tymiánem a třeným česnekem a položíme na rošt do trouby, kterou jsme předeřhřáli na 75 - 80° C.

Pod rošt vsuneme misku nebo hluboký pekáč (tzv. reine) s půl šálkem vody na zachycení šťávy. Vodu v případě potřeby doléváme. Jehněčí kýtu v troubě ponecháme bez otáčení 4 - 6 hodin v závislosti na teplotě, váze a osobní zálibě, zda dáme přednost stupni rare, medium rare nebo medium - nutno vyzkoušet. Hodně záleží i na jakosti masa. Suchý vzduch vysouší, pečeme tedy klasicky.

Jako příloha k pomalu pečené jehněčí kytě se hodí brambory restované na směsi másla s olivovým olejem a ochucené čerstvým rozmarýnem, grilovaná rajčata a fazolové lusky uvařené al dente.

Doporučený nápoj: Červené bordeaux z oblasti St. Emillion, Chateau Neuf du Pape nebo mělnická červená Ludmila.