

Steaky z kýty divočáka na houbách a koření

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kýta z divočáka 1 kg
- **marináda**
- 8% ocet 2 dl
- koření na zvěřinu 2 balíček
- listů bobkový list 6 ks
- mletá sladká paprika 1 balíček
- rostlinný olej 400 ml
- mletý černý pepř 1 lžice
- smíšené sušené houby 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Bobkové lístky rozdrťme v hmoždíři se sušenými houbami na jemný prášek. Přidáme koření na zvěřinu, mletou sladkou papriku, mletý černý pepř, ocet a olej podle konzistence, aby vznikla jemná pasta. Po promíchání necháme směs 20 minut při pokojové teplotě uležet.

Kýtu nesolíme. Dobře ji potřeme kořenící pastou a necháme v lednici přes noc.

Druhý den kýtu vyjmeme, pořádně promneme opakovaně kořenící pastou a na sádlem vymazaný keramický pekáč rozložíme. Pekáč s kýtou vložíme do na 200°C předehřáté trouby. Zakryjeme. Když

asi po půl hodině začne pouštět šťávu a tuk, začneme kýtu přelévat výpekem.

Další půl hodinu pečeme maso zakryté. Pak je vhodné kousek masa zkraje uříznout. Pokud je centrálně růžové, máte medium steak. Když žádnou krvavou nevidíte, máte well done. Když krvavě-růžová šťáva vytéká po zatlačení máte rare.

Steaky z kýty divočáka na houbách a koření podáváme s přílohou podle vlastní chuti. Steaky je možné konzumovat studené, nakrájené na plátky. Přílohu si zvolíme podle chuti. Doporučuji jemně nastrohaný čerstvý křen smíchaný s nezralými nastrohanými jablky.