

Pečená jehněčí kýta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- celer 1 ks
- mrkev 6 ks
- brambory 6 ks
- tymián 1 ks
- kýta jehněčí 1 ks
- česnek 1 ks
- cibule 1 ks
- rozmarýn 1 ks
- dýně 800 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Nový Zéland

Počet porcí: 1

Postup:

Kýtu očistíme, zbavíme ji přebytečného tuku a případně vykostíme. Zkrátí se tak doba pečení. Maso osolíme a posypeme plátky česneku, lístky rozmarýnu a tymiánu. Vložíme do pekáčku, přidáme nakrájenou cibuli, přiklopíme poklicí a dáme péci do trouby rozehřáté na 160 st. V průběhu pečení maso přeléváme výpekem. Než je kýta hotová, oloupeme zeleninu, mimo dýně a vše nakrájíme na větší kusy. Když je maso poloměkké, přidáme k němu zeleninu a ještě zhruba čtvrt hodiny dusíme pod poklicí. Poté ji sundáme, snížíme teplotu asi tak na 150st. A pečeme, až je maso a zelenina měkké a pečeně má jemně zlatou barvu.

