

Hovězí kýta na pivo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kýta 8 plátek
- slanina 5 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cibule velká 4 ks
- tymián 1 špetka
- hořčice 1 ks
- světlé pivo 1 hrnek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Plátky masa nakrájíme na nudličky a opečeme na vyškvařené slanině. Posolíme, popepříme a dusíme ve vlastní šťávě, až je maso skoro měkké. Do druhého pekáčku střídavě skládáme maso posypané tymiánem a potřené hořčicí a vrstvy cibule nakrájené na kolečka. Postup opakujeme tak, aby poslední vrstva byla cibule. zalijeme pivem a dáme zapéci do trouby. Když cibule na povrchu změkne, maso je hotové. Ještě horké je podáváme s chlebem nebo rýží.