

Telecí pečínka na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Telecí kýta bez kosti 1 kg
- Smetana ke šlehání 3 dl
- Masový vývar 2.5 dl
- Cibule 2 ks
- Máslo 50 g
- Nasekaná hladkolistá petrželka 2 lžíce
- Olej 1 lžíce
- Hřebíček 2 ks
- Tymián, sůl, bílý mletý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu důkladně omyjeme, očistíme a ovážeme ji provázkem tak, aby při pečení měla pravidelný tvar. Osolíme ji a opepríme. Zprudka ji opečeme ze všech stran na rozpáleném másle s olejem. Maso přendáme do pekáčku, ve výpeku dozlatova orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli a přisypeme ji k masu společně s tymiánem a hřebíčky. Maso podlijeme částí horkého vývaru, zakryjeme a v troubě vyhřáté na 180°C pečeme 90 minut doměkka. Kýtu pravidelně obracíme a podléváme vývarem. Měkké maso vyjmeme, zbavíme provázku a uložíme v teple. Štávu propasírujeme přes husté síto, vešleháme smetanu, ochutíme solí a pepřem a necháme přejít varem. Kýtu nakrájíme na plátky, rozdělíme na talíře a přeléváme omáčkou. Nakonec posypeme petrželkou.

