Vepřové na rumu

Kategorie: Maso

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 4

- veořová kýta 600 g
- sůl 1 lžička
- sádlo 4 lžíce
- med 3 lžíce
- rum 60 ml
- kmín 10 g
- cibule 2 ks
- hladká mouka 2 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu opláchneme, osušíme a osolíme. Na pánvi rozpuste sádlo a kýtu na něm zprudka ze všech stran opečeme. opečené maso přendáme i s výpekem do pekáčku. V mističce si rozmícháme med s rumem.
Kýtu potřeme medovo rumovou směsí a posypeme kmínem. Pak přidáme nahrubo nasekanou cibuli a přilijeme asi 50 ml vody. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme při 170°C přibližně 50 minut. Během pečení maso potíráme výpekem a zblou rumovou směsí a podle potřeby podléváme vodou. Měkké maso vyndáme a uchováváme ho nadále na teple.

Výpek vyrestujeme na tuk, zaprášíme hladkou moukou a krátce orestujeme. Přilijeme asi 200 ml vody. přidáme zbytek medu a rum a krátce povaříme. Nakonec omáčku dochutíme solí a hotové maso v ní už jen krátce prohřejeme. Podáváme např. s opečenými bramborovými noky.

Poznámka:

1 porce asi 2 005 kJ/478 kcal