Pečená jehněčí kýta

Kategorie: Maso

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

- jehněčí kýta 1 ks
- mléko 2 l
- sůl 1 lžička
- provensálské koření 1 balíček
- bílý jogurt 1 kelímek
- červené víno 2 dl

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vezmeme jehněčí kýtu, odblaníme ji, prošpikujeme špekem a stroužky česneku. Dáme do pekáče a zalijeme mlékem tak, aby bylo maso ponořeno. Dáme do lednice na 4 až 24 hodin. Poté kýtu z mléka vyjmeme, osolíme maso a posypeme "provensálským kořením". Část mléka rozděláme s bílým jogurtem a touto směsí opět kýtu polijeme. Do pekáče za stálého podlévání a obracení asi 3 hodiny. Ideální přílohou k takto připravenému masu je rýže nebo brambory.

Poznámka:

opsáno z Vaříme s mlékem a Vítězslavem Jandákem