

Jehněčí kýta s rozmarýnem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Jehněčí kýta 1.5 kg
- Palice česneku 2 ks
- Cibule 1 ks
- Větvičky rozmarýnu 4 ks
- Máslo 1 lžíce
- Citron 0.5 ks
- Slanina 50 g
- Drcený černý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Jehněčí kýtu omyjeme, osušíme a zbavíme viditelného tuku. Česnek rozebereme na stroužky, oloupeme a polovinou stroužků prošpikujeme kýtu.
2. Máslo rozpustíme, vmícháme do něj citronovou šťávu, dva utřené stroužky česneku a jemně nasekaný čerstvý rozmarýn. Touto směsí celou kýtu potřeme a maso necháme v chladu několik hodin rozležet. Nejvhodnější je přes noc.
3. V pekáči rozškvaříme jemně pokrájenou slaninu. Vmícháme do ní drobně nasekanou cibuli a pokrájený česnek. Na tento základ položíme kýtu, Trochu podlijeme a zakryjeme poklicí. Pekáček

vložíme do trouby přehřáté na 220°C a zvolna pečeme asi 45 - 60 minut.

4. Poklici odklopíme, maso podle potřeby podlijeme a už bez poklice dopečeme dozlato. Vpichem zkontrolujeme, že je maso dostatečně propečené, a můžeme servírovat.

5. Podáváme s dušeným špenátem nebo jinou oblíbenou zeleninou a různě upravenými brambory. Vhodné jsou ale i bramborové noky.