

Pečeně z divočáka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- kýta z divočáka 1000 g
- sůl 1 špetka
- sádlo 2 lžíce
- slanina 100 g
- česnek 2 stroužek
- ocet 1 lžíce
- smetana 50 ml
- **Slaninové knedlíky**
- anglická slanina 100 g
- rohlík 4 ks
- vejce 2 ks
- hrubá mouka 4 lžíce
- máslo 2 lžíce
- mléko 150 ml
- zelená petrželka 1 snítka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu opláchneme pod tekoucí vodou, osušíme, prptkneme na proužky nakrájenou slaninou a

česnekem a osolíme. Převážeme provázkem tak, aby držela tvar.

Zbývající slaninu nakrájíme na kostičky. Dáme ji do pekáčku společně se sádlem a vložíme připravenou kýtu. Pečeme ve vyhřáté troubě při 250°C asi 30 minut. Pak podlijeme vodou se lžící octa. Během pečení maso obracíme. Když začne měknout, přelijeme je smetanou a dopečeme dozlatova.

Během pečení masa připravíme slaninové knedlíky. Slaninu a rohlíky nakrájíme na kostičky, máslo rozpustíme a zelenou petrželku nasekáme nadrobno.

V míse smícháme hrubou mouku s kostičkami rohlíků a slaniny, vejci, rozpuštěným máslem a mlékem. Nakonec přidáme nasekanou zelenou petrželku, osolíme a dobře propracujeme. Ztěsta vytvoříme tvar knedlíků, zavineme do utěrky, vložíme do vroucí vody a vaříme přímo v utěrce asi 30 minut. Maso nakrájíme na plátky a podáváme přelité omáčkou se slaninovými knedlíky.

Poznámka:

1 porce asi 4748 kJ/1134 kcal