

Vepřová kýta v pivní omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová kýta uzená 500 g
- Pivo 3 ks
- Voda 2 l
- Vývar 300 ml
- Hladká mouka 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Máslo 150 g
- Tvrdý chléb 2 plátek
- Žampiony 150 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Šafrán 1 šálek
- Křen 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Libové uzené maso z kýty (šunku) dáme do většího hrnce, zalijeme vodou, pivem a uvaříme doměkka. Mezitím připravíme pivní omáčku (viz níže). Šunku nakrájíme na porce a na ně přes cedník nalijeme provařenou omáčku, přidáme nastrouhaný křen, na másle podušené žampiony, promícháme, přikryjeme pokličkou a necháme u tepla rozležet. Podáváme z houskovým knedlíkem.

Pivní omáčka: Cibuli nakrájenou nadrobno osmažíme na rozpáleném másle dorůžova. Přidáme hladkou mouku a umícháme hnědou jíšku. Zalijeme vývarem nejlépe z uzeného masa, asi 200 ml piva a přidáme chléb rozmočený ve zbytku světlého piva. Ochutíme pepřem, šafránem a podle chuti

osolíme. Omáčku vaříme nejméně půl hodiny až je hladká a nažloutlé barvy.