

Vepřová kýta se slaninovou šálou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mrkev 12 ks
- Vepřová kýta 12 ks
- Slanina 2 ks
- Kapie červená 2 lžíce
- Mouka hladká 2 lžíce
- Olivový olej 1 hrnek
- Sůl 0.5 lžička
- Pepr černý mletý 0.5 lžička

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme tak, aby nám vznikly asi 1,5 cm vysoké plátky cca 5 x 5 cm. Tyto porce osolíme, opepříme a omotáme "slaninovou šálou" a spíchujeme párátkem. Na pánvi si dáme trochu olivového oleje a opečeme všechny porce z obou stran. Do pekáčku naskládáme opečené porce, přidáme na větší kusy nakrájenou kapii a mrkev a dáme opékat do trouby. Jakmile je maso, dozlatova opečené přendáme ho do jiné nádoby a výpek naředíme a zahustíme tmavou instantní jíškou dle potřeby. Na talíř servírujeme tak, že na špejli napíchujeme střídavě porci vepřového, opečenou kapii a vytvoříme "vež". Podáváme s vařeným bramborem a vypečenou šťávou.

