

Vepřová kýta po selsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 0.5 kg
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Sádlo 100 g
- Voda 7 dl
- Hladká mouka 20 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu opláchneme a rozdělíme na plátky, potřeme česnekem a solí, vložíme do pekáče na kolečka pokrájené cibule, přidáme sádlo (nebo olej) a mírně podlijeme vodou. Pečeme za občasného přelévání masa vzniklou šťávou doměkka a dozlatova. Dbáme na to, aby se cibule pod masem nepřipálila! Nezapomínejme maso pravidelně otáčet. Upečenou plátku kýty vyjmeme a vzniklou šťávu přecedíme, zaprášíme moukou, přiměřeně zalijeme vodou, rozmícháme a dovaříme do jemné šťávy, kterou můžeme podle potřeby přisolit a nakonec přecedit.

Podáváme s knedlíkem nebo rýží