Jehněčí kýta s kozím sýrem a mátou

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Jehněčí kýta bez kosti 1 kg
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Olej 0.5 hrnek
- Kozí sýr 150 g
- Čerstvá máta 1 hrst
- Česnek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Žloutek 1 ks
- Rozmarýn 1 snítka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 160°C. Omytou a osušenou kýtu odblaníme a ořežeme přebytečný tuk. Osolíme a opepříme, potřeme olejem.

2. Kozí sýr nastrouháme, část mátových lístků odložíme na ozdobu, zbylé nasekáme. Česnek rozebereme na stroužky, ale neloupeme. Cibuli oloupeme a pokrájíme na kostičky.

3. Rozloženou kýtu potřete sýrem, promíchaným se žloutkem a nasekanou mátou. Maso sbalíme a svážeme potravinovým provázkem nebo nití. Pod provázek nebo do štěrbin zastrkáme část natrhaného rozmarýnu.

4. Na pánvi rozehřejeme olej, kýtu ze všech stran opečeme, aby se maso zatáhlo. Přendáme do pekáče, přidáme stroužky česneku, pokrájenou cibuli, podlijeme trochou vody a dáme péct do vyhřáté trouby 50 až 60 minut.

5. Po upečení kýtu přetáhneme alobalem a necháme ji asi 15-20 minut v teple dojít. Hotovou kýtu ozdobíme zbylou čerstvou mátou a rozmarýnem.