

Toskánské vepřové s česnekovou kaší

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kmín 2 lžíce
- Drcená sušená chilli paprička 1 lžička
- Oregano 1 lžíce
- Rozmarýnové lístky 2 lžíce
- Vepřová kýta v celku 800 g
- Sůl 0.5 lžička
- Pepř 0.5 lžička
- Olivový olej 4 lžíce
- **ČESNEKOVÁ KAŠE**
- Česnek 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Brambory, na kousky 1 kg
- Máslo 100 g
- Zakysaná smetana 150 g

Doba přípravy: 315 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 190°C. Každou palici česneku dejte na jeden kus alobalu, zastříkněte

olejem (asi 2 lžíce na každou), osolte a opepřete, zabalte a dejte na 50 minut péct. Pak vyjměte a teplotu v troubě snižte na 140°C.

2. Kmín promíchejte s drcenou papričkou, nasekaným oreganem a rozmarýnem. Kýtu ze všech stran osolte a opepřete a nechte ji na rozpálené pánvi lehce potřené olejem ze všech stran zhnědnout a zatáhnout. Pak do masa vetřete 2 lžíce oleje a obalte ho ve směsi koření a bylinek. Dejte do pekáče a 4 hodiny pečte doměkka.

3. Ke konci pečení udělejte kaši. Brambory uvařte doměkka, slijte, rozmáčkejte a spolu s máslem a smetanou našlehejte dohladka. Podle chuti osolte a nakonec do kaše vmíchejte vymačkaný pečený česnek. Podávejte k nakrájenému masu.