Císařská kýta

Kategorie: Maso

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Telecí kýta 700 g
- Kůra a šťáva z citronu 1 ks
- Máslo 80 g
- Cibule 1 ks
- Kvalitní bílé víno 300 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Zakysaná smetana 200 ml
- Plátků šunky 60 g
- Sůl na dochucení 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celý sval masa opláchněte, osušte a lehce naklepejte. Potřete solí, posypte lžičkou jemně pokrájené citronové kůry a nechte asi 20 minut odležet. Troubu předehřejte na 180°C. Odleželou kýtu potřete rozpuštěným máslem, dejte do pekáčku vymazaného máslem, přidejte pokrájenou cibuli a dejte péct. Když se maso a cibule začnou zabarvovat, snižte teplotu na 165 °C a podlijte trochou vína. Když je maso zpola pečené, přilijte zbytek vína. Z mouky a zbylého másla připravte světlounkou jíšku. Odstavte ji, rozmíchejte se 100 ml studené vody, přimíchejte zakysanou smetanu, lžíci citronové šťávy a vlijte k pečeni.
Přiklopte nebo zakryjte alobalem a společně dopečte doměkka. Maso vyndejte a nechte zakryté alespoň 15 minut dojít. Rozkrájejte ho na plátky, rozdělte na talíře, podlijte omáčkou a posypte šunkou pokrájenou na jemné nudličky.
Podávejte s dušenou rýží, kterou můžete obohatit nasucho orestovanými ořechy a bylinkami.

Poznámka:

Odležení