Vepřová kýta na špeku

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- špek 100 g
- růžičková kapusta 600 g
- trocha soli a pepře 1 ks
- cibule 3 ks
- vepřová kýta 1 kg
- kmín 0.5 lžička
- olej podle potřeby 1 ks
- na podlévání vývar (i z bujonu) 1 ks
- česnek 2 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Špek nakrájíme na kostičky. Kapustičky očistíme. Kostičky špeku vyškvaříme, přidáme kapustičky, zalijeme vodou, osolíme, opepříme a dusíme do změknutí.

Cibuli nakrájíme nadrobno. Maso osolíme, opepříme, posypeme kmínem a opečeme na oleji, případně na sádle. Přidáme nakrájenou cibuli, kterou necháme zesklovatět, potom vše podlijeme vývarem z kostky a dáme péct do trouby, maso průběžně podléváme.
Asi v polovině pečení přidáme k masu česnek, který však neoloupeme, ale pouze rozebereme na jednotlivé stroužky.

Maso po upečení nakrájíme na plátky a podáváme s dušenými kapustičkami a vařeným bramborem.

Poznámka:

Když nemám hezký kousek kýty, dělávám ke kapustičkám sekanou. Kapustičky skvěle chutnají i s hovězím na česneku.