

Vepřová kýta na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta - kostky 800 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř barevný mletý 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Česnek 5 stroužek
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sladká paprika mletá 0.5 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu odfilujeme, opláchneme a osušíme a nakrájíme na cca 2 cm kostky. Česnek prolisujeme, maso osolíme, opeříme a potřeme prolisovaným česnekem a necháme 1 hodinu ležet v lednici. Na větší pánvi rozpálíme olej a orestujeme nejmenší nakrájenou cibuli dozlatova, přidáme maso, po všech stranách opečeme, přidáme půl lžičky sladké papriky a za stálého podlévání vodou dusíme doměkka. Získaný sosík zahustíme hladkou moukou a provaříme. Podáváme s houskovým knedlíkem, dušenou rýží nebo s bramborem.