

Jehněčí kýta ve šťouchaných pažitkových bramborech, přelitá omáčkou z kořenové zeleniny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 4h 0min
Celkový čas: 4h 20min , Porce: 1

177 kalorií , 1 g cukrů , 0 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jehneci-kyta-ve-stouchanych-pazitkovych-bramborech-prelita-omackou-z-korenove-zeleniny>

Příprava

Jehněčí kýtu osolíme a opeříme a naložíme do olivového oleje. Přidáme rozmarýn a česnek, celé přikryjeme a pečeme do rozpadnutí při cca 110°C (3 až 4 hodiny). Uvaříme brambory do měkka ve vroucí osolené vodě a rozmixujeme s pažitkou. Podusíme kořenovou zeleninu a povaříme s jehněčím vývarem, přidáme červené víno a brusinky.

Ingredience

- 150 g jehněčí kýty
- 3 stroužky česneku
- 2 g rozmarýnu
- 10 g mrkve
- 10 g celeru
- 5 g cibule žluté
- 1,5 dl červeného vína
- 20 g brusinek
- 150 g šťouchaných brambor
- 5 g pažitky
- sůl
- pepř
- 5 cl olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

