Vepřová kýta plněná vejci

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **4**

1245 kalorií , **1 g** cukrů , **77 g** tuků , **125 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-kyta-plnena-vejci

Příprava

Do vepřové kýty uděláme otvor, který důkladně vytřeme česnekem, osolíme, opepříme a vložíme do něj uvařená vejce. Otvor uzavřeme špejlí nebo zašijeme. Celou kýtu obalíme slaninou a ovážeme nití, aby slanina držela. Na olej dáme cibulku usmažíme dozlatova, vložíme kýtu, opečeme že všech stran, podlijeme vývarem z masoxu a dusíme doměkka. Když je maso měkké, vyjmeme ho a zahustíme jíškou. Podáváme s bramborovými knedlíky a se špenátem

Ingredience

- 500 g vepřové kýty
- 50 g anglické slaniny
- 2 vejce vařená natvrdo
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 kostka masoxu
- 1 lžíce instantní jíšky
- špetka soli
- 2 lžíce oleje
- mletý pepř dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rodina, Hlavní chod