Jehněčí kýta plněná vejci

Obtížnost: ▫▫▫▫▫

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **4**

734 kalorií , **0 g** cukrů , **72 g** tuků , **19 g** bílkovin

Autor: jessynka

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

Příprava

Větší jehněčí kýtu vykostíme, odstraníme z ní tuk a protkneme ji slaninou. Vyhloubíme dutinu - kapsu, vsuneme do ní vařená vejce na tvrdo s odkrojenými špičkami a pevně zašijeme. Na pekáči rozškvaříme slaninu, zpěníme v ní nakrájenou cibuli, přidáme půl lžíčky hořčice, nakrájené okurky, půl šálku vývaru, máslo a na to vložíme připravenou kýtu. Maso nejprve chvíli dusíme a potom za častého polévání šťávou a podlévání vývarem nebo vodou pečeme ze všech stran. Nakonec do šťávy přidáme 2 - 3 lžíce kyselé smetany. Upečené maso nakrájíme na plátky a urovnáme na nahřátou mísu. Podáváme s bramborami posypanými petrželkou a špenátem nebo hlávkovým salátem. Přeji dobrou chuť.

Ingredience

- 1 kg jehněčí kýty
- 50 g anglické slaniny
- 50 g másla
- 1 cibule
- 2 sterilované sladkokyselé okurky
- 2 vejce
- 0,5 šálku hovězího bujónu
- 0,5 lžičky hořčice
- sůl
- 2 - 3 lžíce kyselé smetany

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod