

Vepřová kýta z Prešova

Obtížnost: □□□□□

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

1345 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **172 g** bílkovin

Autor: Trisha

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-kyta-z-presova>

Příprava

Do masa uděláme ostrým tenkým nožem hlubší otvůrky, do kterých střídavě zatlačíme rozinky a nudličky česneku. Maso potřeme změklym sádlem, osolíme, rovnoměrně posypeme veškerým kořením a vložíme do pekáčku. Oloupané brambory nastrouháme nahrubo a smícháme s cibulí nasekanou nadrobno. Maso zasypeme bramborovou směsí, podlijeme vínem a pečeme ve středně rozehřáté troubě zpočátku zakryté, později odkryjeme a dopékáme bez pokličky. Je-li třeba, v průběhu pečení ještě podlijeme trochou vína. Podáváme se zeleninovým salátem, nejlépe z rajčat.

Tip k receptu

Dobrou chuť :-)!

Ingredience

- 800 g vepřové kýty
- 50 g rozinek
- 3 stroužky česneku
- 30 g sádla
- sůl
- 1 lžička mleté papriky (i pálivé)
- 1/2 lžičky mletého koriandru
- 1 lžička drceného kmínu
- 1/2 lžičky strouhaného muškátového oříšku
- 4 velké brambory
- 1 velká cibule
- 200 ml červeného vína

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Labužník, Hlavní chod