

Pikantní daňčí kýta

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 očištěná a odblaněná daňčí kýta, 10 lžic octa
nejlépe estragonového
lahvička kečupu
worcesterská omáčka
plnotučná hořčice
sladká mletá paprika
2-3 lžíce medu
kousek anglické slaniny
podle potřeby hladká mouka
olej na pečení
vývar z kostí
pepř
sůl

Postup

Z octa, kečupu a worcesterské omáčky, hořčice, sladké papriky a medu připravíme pastu, kterou potřeme osolené a opepřené daňčí. To pak zabalíme do plátků anglické slaniny a za stálého podlévání pod pokličkou v troubě pečeme a průběžně potíráme pastou, která zbyla. Měkkou kýtu vyjmeme, šťávu zaprášíme podle potřeby hladkou moukou a za stálého míchání rozředíme vývarem. Kýtu nakrájíme na potřebné porce a omáčku na ně precedíme. Podáváme nejlépe s hráškovou rýží.