

Jehněčí kýta

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vykoštěné jehněčí kýty

60 g másla

20 g slaniny

3 vejce

150 g žampionů

3 lžíce sterilovaného hrášku

1 sterilovaná kapie

1 lžíce hladké mouky

sůl

vývar z masoxu

Postup

V odblaněné jehněčí kýtě nařízneme středem otvor pro plnění. Slaninu pokrájenou na kostičky rozškvaříme, přidáme drobně pokrájené žampiony a po osmahnutí zalijeme vejci rozšlehanými se solí. Umícháme řídkou nádivku, sejmeme ji z plotýnky, vmícháme odkapaný hrášek a drobně pokrájenou kapii a naplníme otvor v mase. Uzavřeme jej jehlou na masové závitky, kýtu osolíme a upečeme na polovině dávky másla. Při pečení maso obracíme a poléváme šťávou a podléváme vývarem. Asi čtvrt hodiny před dohotovením vmícháme do šťávy mouku rozetřenou se zbývajícím změkklým máslem. Podáváme s vařenými brambory a se zeleninovým salátem.