Jehněčí kýta pošírovaná v pivní omáčce, restované brambory, špenátov

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1800 g jehněčí kýta
10 g sůl
1 g pepř černý
3 g rozmarýn
150 g olej stolní
250 g pivo
100 g máslo moučné
100 g vývar telecí
1000 g brambory
200 g slanina anglická
200 g cibule
50 g česnek
20 g sůl
2 g pepř černý
2 g majoránka
250 g špenát
400 g mouka hrubá
5 ks vejce
20 g sůl
50 g česnek
3 g muškátový květ
100 g olej stolní

Postup

Jehněčí kýtu osolíme, okořeníme, a opečeme na oleji. Vývar zjemníme moučným máslem a ochutíme pivem. Vařené brambory nakrájíme na plátky. Na slanině opečeme brambory a cibuli, přidáme česnek, sůl, pepř a majoránku. Špenátový pudink připravíme z jíšky se špenátem a sněhem z bílků a koření. Pudink pečeme ve vymazaných a vysypaných formách.