

Bohušovické soté

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vepřová kýta
3 lžíce oleje
1 lžíce soli
worčestr
pepř
tymián
utřený česnek
olej
2 dl bílého vína
1 smetana
2 lžíce skořice

Postup

Vepřovou kýtu nakrájíme na nudličky a naložíme na 2 hodiny do směsi (3 lžíce oleje, 1 lžíce soli, worčestr, pepř, tymián, utřený česnek). Dáme do rozpáleného oleje, orestujeme, přidáme 2 dl bílého vína, smetanu, 2 lžíce skořice, posmažíme 1 minutu a podáváme s chlebem.