

Kýta s rozinkovou omáčkou

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 kýty bez kosti
3 polévkové lžíce oleje
drcený rozmarýn
drcená majoránka
drcený tymián
sůl
100 g plátků tučné slaniny
1 středně velká cibule
1 středně velká mrkev
1 pórek (150 g)
125 g smetany ke šlehání
50 g hrozinek
20 g hladké mouky
4 lžíce červeného vína

Postup

Maso odblaníme, opláchneme pod studenou vodou, osušíme a posypeme směsí koření s olejem, přiklopíme, necháme v chladu odležet. Posypeme solí. Polovinu slaniny vložíme do pekáčku vypláchnutého vodou, na to položíme kýtu, přikryjeme zbylými plátky slaniny, dáme do předehřáté trouby. Jakmile začne šťáva hnědnout, přilijeme trochu horké vody a maso občas podléváme vypečenou šťávou, vydušenou tekutinu doléváme horkou vodou. Opranou, oloupanou zeleninu očistíme, nakrájíme nahrubo, asi po jedné hodině pečení přidáme do pekáčku a pečeme s masem. Potom upečené maso nakrájíme na plátky a urovnáme na předehřátou mísu. Vypečenou šťávu doplníme vodou na 375 ml, přivedeme do varu a přidáme 125 ml smetany, 50 g hrozinek a zahustíme moukou rozkvedlanou s červeným vínem. tepelná úprava trvá 2 - 2,5 hodiny.

Příloha: bramborové placky