

Pikantní pečená skopová kýta

Kategorie: Skopové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 kg skopové kýty
pepř
nové koření
jalovec
bobkový list
cibule
200 g kořenové zeleniny
60 g slaniny
6 lžic másla
3 lžíce citrónové šťávy
2 dl smetany
2 lžíce hladké mouky
0,5 lžičky cukru
5 lžic rybízového džemu
sůl

Postup

Kýtu naklepeme, osolíme a protáhneme slaninou. Cibuli osmahneme na másle, vložíme k ní maso, přidáme koření, podle potřeby podlijeme vodou a maso dusíme v troubě do měkka. Při pečení maso obracíme a podle potřeby přeléváme šťávou a podléváme vodou. K téměř měkkému masu přidáme zeleninu a udusíme ji. Maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme smetanou a rozšleháme. Omáčku přisladíme, zakapeme citrónovou šťávou, přidáme rozmíchaný rybízový džem a za stálého míchání ji dobře povaříme. Maso nakrájíme na porce, prohřejeme v omáčce, rozdělíme na nahřáté talíře a zalijeme prolisovanou omáčkou. Podáváme s knedlíkem.