

Telecí kýta ze staré fary

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23858

Suroviny

Ingredience:

1 kg telecí kýty

70 g syrového hřbetního vepřového sádla

300 g smržů

80 g syrové neuzené šunky

80 g másla

50 g cibule

40 g mrkve

30 g mouky

1 l suchého bílého vína

1 l hovězího vývaru

1 žloutek

3 dl smetany

kari

pepř

sůl

lžíce nasekaných svěžích estragonových lístků

Postup

Příprava:

1. Solí, pepřem a kari kořením telecí kýtu okořeníme, pak zabalíme do plátků syrového sádla a ovážeme. Očistíme a nakrájíme smrže.

2. Do kastrolku na 80 g másla dáme opéci dozlatova trochu zbylého syrového sádla nakrájeného na kostičky, spolu s 80 g syrové šunky, rovněž nakrájené na kostičky. Když je sádlo a šunka opečená, vybereme je a uchováme v teple mezi dvěma talířky.

3. Do kastrolu pak vložíme telecí kýtu a dozlatova ji na prudkém ohni ze všech stran opečeme. Pak přidáme sekanou cibuli, mrkev pokrájenou na kolečka, 1 lžičky kari koření, poprášíme moukou a necháme zasmahnout. Potom zalijeme bílým vínem a hovězím vývarem, osolíme a necháme pomalu na velmi mírném ohni pod pokličkou dusit asi 1 1 hodiny, občas zamícháme a maso obrátíme.

4. Potom přidáme šunku se sádlem, nakrájené smrže,, přidáme ještě trochu soli, pepře a nepatrně kari koření. Zasypeme vrchovatou lžící estragonu, jehož svěží lístky velmi jemně nastříháme nůžkami. Vše dobře promícháme a necháme ještě dusit asi 1 hodinu.

5. Pak kýtu vyjmeme, rozbalíme a odstraníme plátky sádla, položíme do vyhřáté mísy, zakryjeme a dáme do tepla. Ve 3 dl smetany rozmícháme žloutek a za neustálého míchání zahustíme šťávu., ale nevaříme. Šťávu pak nalijeme do mísy kolem masa, zbytek podáváme v omáčnicku.

Doporučená příloha:

bílé pečivo francouzského typu a krásné bílé víno (nejlépe z oblasti Anjou)