

Frankfurtská vepřová kýta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1360 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **160 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/frankfurtska-veprova-kyta>

Příprava

Maso prošpikujeme třemi nožkami párků. Nejlépe se to dělá tak, že párky dáme na chvíli do mrazáku, pak je ztuhlé snadno zasuneme do zářezů v maso. Připravený špalík masa opečeme ze všech stran na rozehřátém oleji. Maso vyndáme, odložíme stranou a na olej vhodíme cibuli nakrájenou nadrobno. Cibuli osmahneme dozlatova, přisypeme papriku, promícháme a ihned zalijeme vodou. Vložíme maso a pod pokličkou dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme, do omáčky přidáme zbylou nohu párku nakrájenou na kolečka a omáčku zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody, dobře provaříme a nakonec dochutíme smetanou. Maso nakrájíme na plátky a můžeme podávat.

Ingredience

- 750 g vepřové kýty
- 4 nožky frankfurtských párků
- 1 velká cibule
- 3 lžíce oleje
- mletá paprika
- sůl
- pepř
- 2 lžíce hladké mouky
- 100 ml sladké smetany

Kategorie

Obyčejný den, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Podáváme s rýží.

