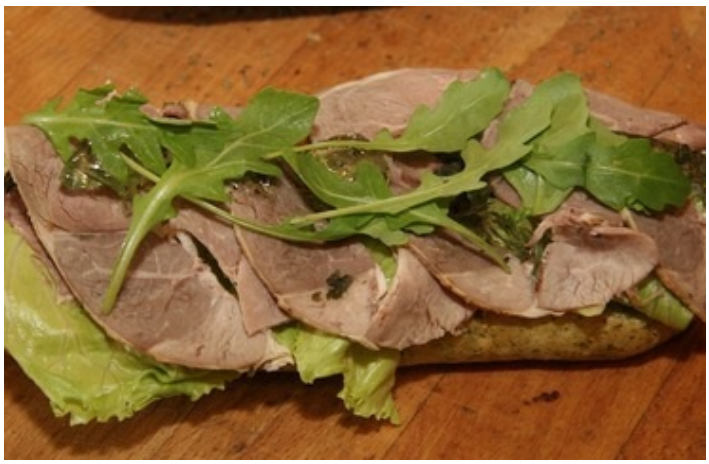
Přírodní pečená kýta z divočáka



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: **6**

982 kalorií , **0 g** cukrů , **92 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/prirodni-pecena-kyta-z-divocaka

Příprava

Stehno z mladého diviaka očistíme a dôkladne oplachneme. Prešpikujeme ho striedavo pásikmi slaniny, cesnaku, mrkvy, zeleru a polovicami malých cibuliek. Potom ho posolíme, dáme na maslo a slaninu piecť spolu s čiernym korením, novým korením, bobkovým listom. Podlievame bielým vínom alebo mäsovým vývarom. Upečieme ho domäkka, šťavu zahustíme strúhaným chlebom.

Tip k receptu

Podávame s knedľami alebo bielym pečivom, jarabinovým kompótom alebo so žele zo surových čiernych ríbezlí.

Ingredience

- 1200 g kýty z mladého kance
- 100 g uzené slaniny
- 1 větší mrkev
- 1/2 kořenu bulvového celeru
- 6 stroužků česneku
- 5 malých cibulek
- 80 g másla
- 8 kuliček pepře
- 8 kuliček nového koření
- sůl podle chuti
- 250 ml bílého vína
- 1-2 bobkové listy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod