

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 bielym 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 väčší 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, Zima, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

