

Vepřová kýta s džemem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 50min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

2393 kalorií , **0 g** cukrů , **79 g** tuků , **213 g** bílkovin

Autor: karkolka

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

Příprava

Do masa uděláme hluboké zářezy a ty vyplníme česnekem. V pánvi rozehtejeme máslo, přidáme kari koření a za stálého míchání vaříme 3 minuty. Přidáme ananas a vaříme dalších 5 minut. Přilijeme vývar a ananasovou šťávu a vaříme 10 minut. Maso položíme do pekáče, posypeme ananasem a navrch nalijeme polovinou šťávy. Pečeme odkryté v předehřáté troubě při 170°C asi 1 hodinu, pravidelně mažeme zbytkem šťávy. Maso navrch pomažeme džemem a pečeme dalších 30 minut. Necháme 15 minut odležet a nakrájíme.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové kýty
- ✓ 3 stroužky česneku nasekané na drobno
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 1 lžička kari koření
- ✓ 4 hrnky nakrájeného ananasu
- ✓ 1,5 hrnku ananasové šťávy
- ✓ 1,5 hrnku drůbežího bujónu
- ✓ 1,5 hrnku pomerančového džemu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod