

Vepřová kýta ve slanině



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1374 kalorií , **0 g** cukrů , **95 g** tuků , **127 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

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

Příprava

Vepřovou kýtu omyjeme, osušíme a potřeme drceným česnekem a solí. Maso obalíme do plátků anglické slaniny, převážeme provázkem a pečeme s rozmarýnem podlité vodou. Pečeme přikryté v troubě a za občasného podlévání při 200°C cca 1 hodinu.

Ingredience

- 0,5 kg vepřové kýty
- 20 dkg anglické slaniny
- 1 lžíce rozmarýnu
- 1 hlávka česneku
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Česká, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

