

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

