

Napsal uživatel Katka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:27

Suroviny

(pro 6 osob)

- 1,5 kg jehněčí kýty
- 1/2 lžičky tymiánu
- 1/2 lžičky rozmarýnu
- 1 lžička soli
- pepř
- 1 lžička hořčice
- 4 lžíce oleje
- 250 ml červeného vína
- 250 g rajčat
- 100 g cibule
- 4 lžíce zakysané smetany
- 1 lžička Solamylu

Postup

Maso potřeme kořením a hořčicí, vložíme do pekáčku, potřeme olejem a dáme do horké trouby při 200.C (plynová trouba stupeň 3-4) péci asi na 90 minut. Při pečení občas podléváme vínem, aby se vypečená šťáva nepřipálila. Rajčata a oloupané cibule nakrájíme na kostičky a na poslední půlhodinu přidáme k pečení. Upečenou kýtu přendáme na mísu, přikryjeme a před krájením necháme 10 minut odpočinout. Vypečenou šťávu a zeleninu procedíme na pánev. Ve smetaně rozmícháme Solamyl, vmícháme do šťávy a necháme povařit. Podle chuti dosolíme, případně opepříme.

Kýtu podáváme horkou, jinak je klišovatá.

Příloha: vařené brambory, zelené fazolky s petrželkou, rajčata. K pití lehké červené víno.