Vepřová kýta pečená na pivu

Šťavnaté vepřové maso pomalu pečené ve světlém pivu, které dá omáčce jemnou hořkost.

#HlavníJídlo #NedělníOběd #Snadné

Příprava 15 min · Vaření 90 min | Náročné | 4 porce | ≈ 19,20 Kč/porce | 420 kcal/porce

Na porci: 42 g bílkovin | 6 g sacharidů | 24 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 10,01 Kč

~~79,82 Kč~~ **69,81 Kč** -13 %
za množství použité na 4 porce

Ceny ve slevě platí do 27. 10. 2026.

Suroviny

Vepřová kýta bez kosti · 1kg
Potřeba: 800 g
59,90 Kč
Nejnižší cena

Olivový olej Font Oliva extra panenský · 500ml
Potřeba: 3 lžíce
99,90 Kč
Nejnižší cena

Velkopopovický Kozel 10 světlé výčepní · 0,5l
Potřeba: 500 ml
12,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat

cibule
Potřeba: 2 ks

Česnek · 70 g
Potřeba: 3 stroužky
9,79 Kč

Sůl kamenná s jódem Gustito · 1kg
Potřeba: 1 lžička
6,90 Kč

Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1/2 lžičky
11,90 Kč

Kmín celý 40g · 40g
Potřeba: 1 lžička
9,90 Kč
TESCO

aro Voda pitná neperlivá 5 l · 5 l
Potřeba: 100 ml
32,55 Kč
Nejnižší cena
makro

Postup

1. Troubu předehřejte na 180 °C. Kýtu osušte, osolte, opepřete a potřete kmínem.
2. Na pánvi na olivovém oleji maso ze všech stran krátce opečte do zlatova.
3. Cibuli nakrájejte na silnější plátky a spolu s prolisovaným česnekem vložte do pekáčku.
4. Na cibuli položte opečenou kýtu a zalijte pivem a vodou.
5. Pečte přikryté 75 minut, pak odkryjte a pečte dalších 15 minut, během pečení maso podlévejte výpekem.
6. Maso nechte 10 minut odpočinout, nakrájejte na plátky a podávejte s výpekem.

Tip: Podávejte s houskovým knedlíkem nebo vařenými bramborami a kysaným zelím.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.