



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: 0 42 g bílkovin ₪ 6 g sacharidů 0 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

11900

**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.