

Vepřová kýta na celeru

Jednoduchý a rychlý recept, vepřová kýta je sice na pečení trochu suchá, ale v kombinaci s celerem a vývarem je to dobrotka. Kdo by si chtěl tímto způsobem upéct například krkovičku, panenku v celku, buček nebo také kuře by bylo výborné, fantazii se meze nekladou. Já mám tento recept od babi T. z Nýřan a ta vždy na celeru takto pekla vepřovou kýtu.

Porce: 4 osoby

Suroviny

- 500-600 g vepřové kýty
- 1 střední celer
- 2 lžíce oleje (můžeme vynechat)
- 0,5 l hovězího nebo zeleninového vývaru
- 2 lžíce másla

Postup

Kýtu si naklepeme z obou stran, osolíme a opepříme. Oloupeme si celer a nesekáme ho nadrobno. Je to určitě lepší, než ho strouhat, jelikož by nám z toho vznikla kaše. Postupně ho opečeme na másle do růžova a dáme ho do zapékací mísy. Zalijeme vývarem (různé druhy vývaru se dají sehnat ve farmářských obchodech, v tomto případě se jedná doopravdy o kvalitní vývary. Pozor na vývary v kostkách, bývají hodně slané, ten z farmářského obchodu chce mírně dosolit) a poklademe plátky masa a pokapeme olejem. Pečeme cca 30-40 minut ve vyhřáté troubě při 180°C, nejdříve můžeme zakrýt alobalem a pak na cca 15 min odkryt a dopéci. Během pečení přeléváme výpekem. Abychom předešli tomu, že bude maso vysušené, můžeme použít teploměr na maso. Aby byla vepřová kýta šťavnatá, měla by mít uvnitř cca 65°C, což bude trochu růžové, a 70°C bude komplet propečené. Teplotu v masu musíme kontrolovat průběžně ne až na konci pečení. Jako příloha se výborně hodí vařený brambor sypaný pažitkou.

Tip: jako nezvyklou přílohu můžete vyzkoušet pečenou dýni Hokaido. Pokud je dýně čerstvá a mladá, nemusíme ji loupat. Pokud ji máte ale v ledničce delší dobu, je lepší ji oloupat. Dýni rozkrojíme na čtvrtky, vydlabeme semínka a dužinu a rozkrájíme na cca 1,5 cm klínky. Vložíme na pečicí papír, pokapeme olivovým olejem, osolíme mořskou solí, rozmarýnem, kajenským pepřem (jak kdo má rád pálivé – pozor jedná se o chilli ne o klasický pepř) a mezi kousky dýně vložíme rozmáčklené neloupané stroužky česneku (stačí cca 5-6 stroužků). Pečeme na 190°C cca 30-35 minut.