



## Skopová kýta na rozmarýnu

Ingredience

skopová kýta: **500 g**  
špek: **100 g**  
rozmarýn - snítka: **2 ks**  
mletý pepř  
sůl

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Skopovou kýtu omyjeme, maso prošpekujeme a vložíme kousky rozmarýnu. Maso nasolíme a provázkem svážeme do pravidelného tvaru. Na rozpáleném oleji maso opečeme ze všech stran. Dáme na pekáč do trouby a pečeme 30 minut při 180 °C a dalších 90 minut při 160 °C. K masu můžeme přidat kost z kýty, která...**

## Skopová kýta na rozmarýnu - recept

Skopovou kýtu omyjeme, maso prošpekujeme a vložíme kousky rozmarýnu. Maso nasolíme a provázkem svážeme do pravidelného tvaru. Na rozpáleném oleji maso opečeme ze všech stran. Dáme na pekáč do trouby a pečeme 30 minut při 180 °C a dalších 90 minut při 160 °C. K masu můžeme přidat kost z kýty, která dodá šťávě lepší aroma.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí