

Dušená vepřová kýta na slanině, kaše ze žlutého hrášku, marinovaná rukola

Počet porcí: 10

Ingredience:

Vepřová kýta	1600 g
Hrách žlutý loupaný půlený	1000 g
Slanina	400 g
Telecí tekutý fond	4 dl
Máslo	100 g
Cibule	100 g
Rukola	40 g
Hrášek zelený (mražený)	100 g
Farmářský steak	5 g
Sůl (dle chuti)	



Postup:

Vepřovou kýtu ochutíme solí a směsí Farmářský steak. Maso vložíme do vakuovacího sáčku. Maso umístíme do vodní lázně a necháme ho cca 4 hodiny při 70°C táhnout. Pak hned podáváme.

Žlutý hrách uvaříme dle návodu. Měkký hrách mírně rozmačkáme a ochutíme solí.

Cibulku opečeme na másle a přidáme slaninu, necháme společně orestovat. Směs zalijeme telecí šťávou a necháme ji svařit. Na konec opečeme zelený hrášek a pokrm jím doplníme. Na hrachovou kaši přidáme při podávání nasekanou rukolu.

*Dobrou chuť přeje **Kulinářský kolektiv Vitana food service.***

Více na www.vitanafs.cz.