

Flíčky zapečené s masem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

3830 kalorií , **11 g** cukrů , **134 g** tuků , **134 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/flicky-zapecene-s-masem>

Příprava

Vařený vepřový jazyk nadrobno posekáme. Vepřová játra odblaníme, nakrájíme na hranolky, opepříme, opaprikujeme a pokmínujeme. Cibuli oloupeme, najemno posekáme a zesklivatíme na třetině rozehrátého másla. Poté přidáme játra a opečeme ze všech stran. Vyjmeme na prkénko a najemno nasekáme. V další pánvi rozehrějeme další třetinu másla, zesklovatíme na ní druhou cibuli, vmícháme mleté maso, osolíme, opepříme a propečeme. Vmícháme rozsekaná játra a jazyk, zalijeme 100 ml hovězího vývaru a 15 minut za občasného míchání podusíme. Vařené flíčky smícháme se zbytkem másla, 2/3 zakysané smetany s vejci, osolíme, opepříme a okořeníme muškátovým květem. Do vymaštěné a strouhankou vysypané formy na zapékání střídavě klademe vrstvy flíčků a masové směsi, zakončíme flíčky. V troubě předehřáté na 200 °C pečeme 25-30 minut. Po 10 minutách pokrm přelijeme zbylou zakysanou smetanou s vejci a dopečeme.

Ingredience

- ✓ 150 g vepřového jazyku
- ✓ 150 g vepřového mletého masa
- ✓ 150 g vepřových jater
- ✓ 1 cibule
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka sladké mleté papriky
- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 ml hovězího vývaru
- ✓ 350 g těstovinových flíčků
- ✓ 100 g zakysané smetany
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 hrneček strouhanky
- ✓ špetka muškátového květu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Výborně se k tomuto pokrmu hodí hlávkový salát s nálevem.