

Hovězí plněné vinnou klobásou



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

3389 kalorií , **0 g** cukrů , **99 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/hovezi-plnene-vinnou-klobasou>

Příprava

Maso opereme a osušíme. Nožem uděláme do masa otvor a dovnitř opatrně vložíme klobásu. Maso osolíme, opeříme, dáme do pekáče na rozpuštěnou slaninu nakrájenou na kostičky a ze všech stran opečeme. Podlijeme trochou vody a pečeme do poloměkka. Potom přidáme rozkrájenou cibuli, česnek a pečeme za přilévání vody do měkka.

Tip k receptu

Pokud by byla šťáva příliš řídká můžeme zahustit jíškou.

Ingredience

- 75 dkg hovězího zadního masa
- 30 dkg vinné klobásy
- 3 stroužky česneku
- 1 cibule
- 8 dkg slaniny
- troška mletého pepře
- 1 g soli

Kategorie

Vánoce, Česká, Zima, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod

