

Hrbaté maso



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

10048 kalorií , **0 g** cukrů , **657 g** tuků , **520 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: <https://srecepty.cz/hrbate-maso>

Příprava

Maso si naklepeme, osolíme, opepříme a poklademe ho na sádlem vymazaný pekáč. Na něj naložíme žampionovou směs, kterou připravíme následovně: 4 rohlíky nakrájíme na kostičky a na to nalijeme 2 dcl mléka a přidáme 2 vejčka. Na oleji si orestujeme cibuli, přidáme nakrájené žampiony, na nudličky nakrájenou šunku a podusíme. Pak směs přidáme k namočeným rohlíkům a mírně vše osolíme, přidáme zelenou petrželku a naklademe na maso v pekáčku. Zalijeme malým množstvím vody, zakryjeme alobalem a pečeme asi 40 min. Pak alobal odstraníme, postrouháme sýrem a pečeme ještě chvíli do zružovění sýru.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové krkovic
- ✓ sádlo
- ✓ olej
- ✓ 4 ks žampionů
- ✓ 1 cibule
- ✓ 10 dkg šunky
- ✓ 4 rohlíky
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 2 ks vajec
- ✓ 10 dkg tvrdého sýra
- ✓ petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod