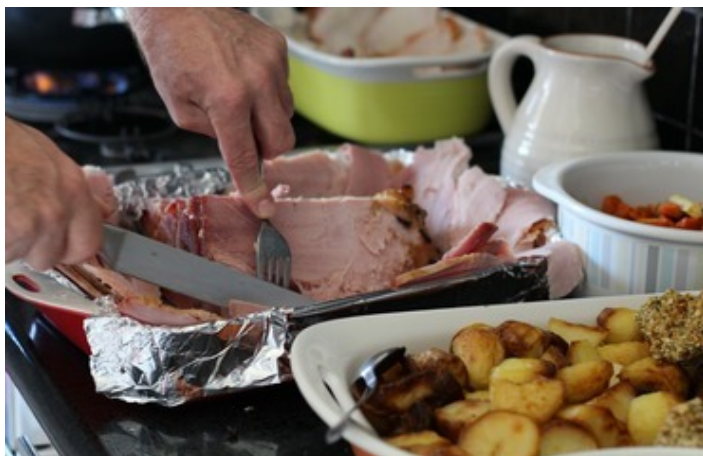


# Lahodné uzené maso



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

**3020** kalorií , **0 g** cukrů , **288 g** tuků , **113 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lahodne-uzene-maso>

## Příprava

V misce si smícháme med a hořčici a touto směsí potřeme uzené maso. Na rozpáleném oleji maso ze všech stran opečeme. Přidáme k masu oloupané cibulky, pepř, bujon, víno a dusíme. Občas během dušení maso obrátíme. Poté maso vyjmeme a nakrájíme na plátky. Rajčatový protlak promícháme s paprikou a majoránkou a přidáme ke šťávě z masa a povaříme. Maso podáváme s brambory a se zelím, přelité šťávou.

## Ingredience

- ✓ 700 g uzené krkovice vcelku
- ✓ 2 lžíce hořčice
- ✓ 2 lžíce medu
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 250 g jarních cibulek
- ✓ 1/4 lžičky pepře bílého
- ✓ 250 ml červeného vína
- ✓ 1 konzerva rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžička sladké mleté papriky
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 1/2 kostky bujonu

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější,  
Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

