

Maso na cibuli a pórku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

572 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: labe

Odkaz: <https://srecepty.cz/maso-na-cibuli-a-porku>

Příprava

Vepřové maso naklepeme, nasolíme a opepříme. Na dno pekáčku nasypeme směs pórku a cibule, na to položíme připravené plátky masa. Zakapeme ostrým kečupem a opět zasypeme pórkem s cibulí. Nahoru dáme opět kečup, ostrý i sladký, a přidáváme taky boloňskou omáčku. Do rohů pekáče nalijeme trošku smetany (stačí i mléko). Pečeme ve vyhřáté troubě.

Tip k receptu

Pokud jsou to kotlety nebo kýta, což je maso poněkud suché, položíme na ně plátky tučnější anglické slaniny.



Ingredience

- 0,5 kg vepřového masa
- 1 pórek
- 2 cibule
- ostrý i jemný kečup
- boloňská omáčka
- troška smetany nebo mléka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Jídlo
na každý den, Rodina, Hlavní chod