

Masové houby nebo houbové maso

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 12h 10min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 13h 10min , Porce: 4

1169 kalorií , 0 g cukrů , 80 g tuků , 60 g bílkovin

Autor: Svetlana

Odkaz: <https://srecepty.cz/masove-houby-nebo-houbove-maso>

Příprava

Maso osolíme, okmínujeme a dáme na plech, posypeme cibulí a předem namočenými houbami, přikryjeme a dáme přes noc uležet. Před vložením do trouby podlijeme vodou a pečeme až se voda odpaří. Pak přidáme 2 lžíce sádla nebo pokapeme olejem a ještě trochu podlijeme vodou a dopečeme. Doděláme odkryté.

Ingredience

- 500 g vepřové krkovice nebo žebírek
- 4 cibule (dle chuti i více)
- sušené houby
- lžička soli
- troška kmínu
- 2 lžíce sádla

Kategorie

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