

# Okurky zapečené s masem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**318** kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/okurky-zapecene-s-masem>

## Příprava

Cibulku nakrájíme nadrobno a zpěníme na rozpáleném tuku na pánvi. Na ní dáme nakrájené plecko, které jsme osolily a dusíme bez podlévání doměkka. 2 okurky oloupeme, rozkrojíme a vyjmeme semeníky a nakrájíme na kousky. Poté je obalíme v mouce a přidáme k masu. Vmícháme utřený česnek, mírně podlijeme a dusíme doměkka. Nakonec zalijeme hrnkem mléka, které jsme lehce osolily a rozkvedlaly v něm 3 vejce a zapečeme dočervena.

## Ingredience

- ✓ 1 cibule
- ✓ 5 lžic tuku
- ✓ 500 g vepřové plece
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 okurky
- ✓ 5 lžic hladké mouky
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ 3 vejce

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

