

Rážničí bez špejliček



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

345 kalorií , **3 g** cukrů , **31 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Angel 666

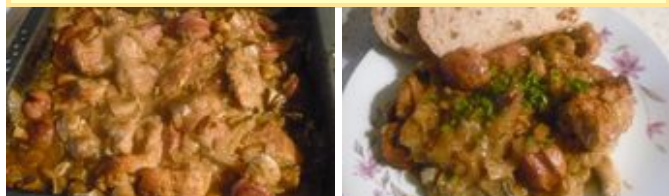
Odkaz: <https://srecepty.cz/raznici-bez-spejlíček>

Příprava

Zapékací misku si vymažeme olejem. Maso nakrájíme na menší plátky a lehce naklepeme. Připravíme si mísu, do které dáme naklepané maso, přidáme na kolečka nakrájenou klobásu, na půlkolečka nakrájené cibule, nasekaný česnek a houby, nakrájené na čtvrtky nebo osminky. Směs osolíme, opepříme dle chuti, přidáme kmín a grilovací koření. Necháme chvíli v klidu. Zatím si smícháme hořčici, kečup, víno, trochu přisolíme, připepříme a vmícháme do masové směsi. Vše vyklopíme do připravené zapékací misky, přiklopíme a dáme péci do předehřáté trouby na 200 °C. Po 30 minutách pečení promícháme a je-li třeba, ještě podlijeme vodou nebo vínem. Pečeme dalších 30 minut a poté ještě 5 minut dopékáme bez pokličky.

Tip k receptu

Při podávání můžeme posypat čerstvě nasekanou jarní cibulkou. K tomuto pokrmu se výborně hodí sklenka dobrého vína.



Ingredience

- 400 g vepřové kýty
- 2 ostravské klobásy
- 2 velké cibule
- 3 stroužky česneku
- 200 g žampionů nebo lesních hub
- 1 lžíce plnotučné hořčice
- 1 lžíce kečupu
- sůl
- pepř
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- 2 lžičky grilovacího koření
- 150 ml bílého suchého vína
- 2 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod