

Uzené maso zapečené s ostrým křenem



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 2

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzene-maso-zapecene-s-ostрым-krenem>

Příprava

Cibuli postupně oloupeme a nakrájíme na středně silná kolečka. Pak cibulová kolečka osmahneme na oleji ve větší pánvi. Uzené maso nakrájíme na plátky, přidáme je k cibuli a rychle orestujeme. Potom maso společně s cibulí přendáme do pekáčku. V misce rozmícháme smetanu s křenem a touto směsí zalijeme maso v pekáčku. Maso s omáčkou dáme do trouby a zapékáme, dokud povrch lehce nezezlátne. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- ✓ 500 g uzeného masa (kýta či krkovice)
- ✓ 3 ks cibule
- ✓ 1 sklenka křeníku - jakéhokoli ostrého naloženého křenu
- ✓ 200 ml smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod