

Vepřové v míse



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 5

593 kalorií , **0 g** cukrů , **48 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Hloušková

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-v-mise>

Příprava

Maso naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením a paprikou. Cibuli, česnek, salám a párky pokrájíme na kolečka, sýry na plátky. Pekáček vytřeme olejem, dáme kolečka cibule, česneku, řadu masa, salámu, sýru a párků. Střídáme, dokud máme suroviny. Podlijeme do 3/4 vodou s masoxem a pečeme asi 1 hodinu.

Ingredience

- ✓ 10 plátků vepřového masa
- ✓ 1/2 balení masoxu
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 200 g junior salámu
- ✓ 3 debrecínské párky
- ✓ 3 trojúhelníčky taveného sýru
- ✓ 3 plátky sýru eidam
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka mletého pepře
- ✓ špetka grilovacího koření
- ✓ špetka mleté papriky

Kategorie

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