

Vepřové zapečené s barevnými fazolemi

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2018 kalorií , **1 g** cukrů , **128 g** tuků , **139 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-zapecene-s-barevnymi-fazolemi>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky, které lehce naklepeme, osolíme, opepříme, po obou stranách zprudka opečeme. Vymažeme pekáček sádlem. Pórek nakrájíme na kolečka, cibulky oloupeme a rozkrojíme napůl. Do vymazaného pekáčku dáme vrstvu slitých fazolí, plátky masa, na kolečka nakrájené párky, půlky cibulek a zbytek fazolí. Smetanu rozmícháme se šlehačkou, kořením a vejci a vše tím přelijeme. Dáme do vyhřáté trouby na 150°C zapéct asi na 40-45 minut.

Ingredience

- 1 konzerva bílých a červených fazolí
- sůl dle chuti
- 2 lžíce sádla
- 500 g vepřové kýty
- 4 dietní párky
- 1 balení smetany ke šlehání (šlehačky)
- 1 balení zakysané smetany
- 4 vejce
- špetka muškátového oříšku
- 8 malých cibulek
- 1 pórek
- špetka bílého pepře

Kategorie

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