

Veselý pekáč od Tatiiany



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 30min , Porce: 6

3089 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 100 g bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/vesely-pekac-od-tatiany>

Příprava

Zelí necháme okapat. Mezitím si připravíme na sádle cibulku nakrájenou nahrubo (restujeme ji tak cca 3-4 minuty). Zamícháme ji do zelí, které pak ještě posolíme a okmínujeme. Vše dáme do většího pekáče a nahoru naklademe maso (koleno vykostíme a kůži nařízneme do mřížky, bůček a žebra). Ještě jednou posolíme, okmínujeme a přelijeme troškou bujónu. Mezi maso pak dáme ještě neoloupané stroužky česneku a dáme péct do předehřáté trouby na 180°C. Pečeme cca 3h, ale asi tak co 20 minut musíme masa otáčet a podlévat bujónem (zelí také promíchávejte!). 30 minut před koncem pečení, přidejte naříznuté klobásky (grilovací se nenařezávají). Podávejte s bramborovým nebo houskovým knedlíkem.



Tip k receptu

Zapijte to pořádnou dávkou vychlazeného piva! Zbytek, pokud něco zůstane, zapečte s bramborem v troubě (druhý den je zelí dobře uleželé a když k němu přidáte zbytky masa a klobásky, je to mňamka).

Ingredience

- ✓ 2 sáčky kyselého zelí
- ✓ 2 středně velké cibule
- ✓ 1 celý česnek
- ✓ 0,5 kg vepřových žeber
- ✓ 1 menší vykostěné uzené koleno
- ✓ 2 grilovací klobásky
- ✓ 0,5 kg libového bůčku
- ✓ sůl
- ✓ 1 balení kmínu
- ✓ 3 lžíce sádla
- ✓ 0,4 l zeleninového bujónu

Kategorie

Velikonoce, Česká, Celoročně, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

