

Výpečky na chleba



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 3h 10min , Porce: **10**

132 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/vypecky-na-chleba>

Příprava

Maso nakrájíme na kousky a rozložíme do pekáčku, potřeme kmínem, posypeme cibulí a kořením. Podlijeme horkou vodou a pečeme na 180°C cca 3 hodiny. Promícháváme. Pokud se nám maso začne připalovat, podlijeme vodou a přikryjeme alobalem, ale pozor, maso se nesmí dusit!!! Pak necháme vychladnout. Podáváme s křupavým chlebem.

Ingredience

- 1 kg masitého vepřového boku
- 2 nahrubo nakrájené cibule
- 8 stroužků česneku
- sladká mletá paprika
- sůl
- kmín

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná,
Rodina, Pomazánka

