Zapékané maso se šlehačkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

1420 kalorií , **0 g** cukrů , **84 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/zapekane-maso-se-slehackou

Příprava

Krkovici omyjeme a nakrájíme na menší plátky - takové medailonky a osolíme a opepříme. Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka asi 1/2 cm široké. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Vezmeme zapékací mísu a vymažeme jí máslem. Poklademe masem, poté dáme cibuli a navrch brambory. Ty ještě lehce osolíme. Zalijeme šlehačkou a dáme do vyhřáté trouby na 200°C. Pečeme do změknutí brambor a vypečení smetany.

Tip k receptu

Množství cibule a masa a brambor si můžete obměnit podle své chuti. Lze dodat i zeleninku.

Ingredience

- 500 g vepřové krkovice
- 250 ml sladké smetany
- 3-5 cibulí
- 500-750 g brambor
- sůl
- pepř
- troška másla

Kategorie

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