

Bohatá neděle



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

32799 kalorií , **1 g** cukrů , **379 g** tuků , **845 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/bohata-nedele>

Příprava

Maso rozemeleme, přidáme máčenou prolisovanou žemli v mléce, vejíčka, pepř, muškát, sůl a trochu citrónové kůry. Vše promícháme a tvoříme řízky a na másle opečeme. Výpek podlijeme trochou vývaru a smetanou a necháme podusit. Do šťávy dáme žampióny a povaříme. Přílohou může být bramborová kaše, brambory, zelenina.

Ingredience

- 600 g vepřové plece
- 200 g žemle
- 300 g másla
- 300 ml mléko
- 5 vajec
- 10 g muškátu
- 20 g pepře
- 30 g soli
- 1 kostka masoxu
- 400 g žampiónů
- 1 citrón
- 500 ml zakysané smetany

Kategorie

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