Hrbaté maso

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **4**

10048 kalorií , **0 g** cukrů , **657 g** tuků , **520 g** bílkovin

Autor: jirina1967

Odkaz: https://srecepty.cz/hrbate-maso

Příprava

Maso si naklepeme,osolíme,opepříme a poklademe ho na sádlem vymazaný pekáč. Na něj naložíme žampionovou směs, kterou připravíme následovně: 4 rohlíky nakrájíme na kostičky a na to nalijeme 2 dcl mléka a přidáme 2 vajíčka. Na oleji si orestujeme cibuli, přidáme nakrájené žampiony, na nudličky nakrájenou šunku a podusíme. Pak směs přidáme k namočeným rohlíkům a mírně vše osolíme, přidáme zelenou petrželku a naklademe na maso v pekáčku. Zalijeme malým množstvím vody, zakryjeme alobalem a pečeme asi 40 min. Pak alobal odstraníme, postrouháme sýrem a pečeme ještě chvilku do zrůžovění sýru.

Ingredience

- 4 plátky vepřové krkovice
- sádlo
- olej
- 4 ks žampionů
- 1 cibule
- 10 dkg šunky
- 4 rohlíky
- 2 dcl mléka
- 2 ks vajec
- 10 dkg tvrdého sýra
- petrželka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod