

Vepřové v sýrové krustě



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2152 kalorií , **2 g** cukrů , **176 g** tuků , **124 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-v-syrove-kruste>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme, pekáček vymažeme tukem, vysypeme strouhankou a vložíme do něj maso. Na maso poklademe anglickou slaninu, šunku, oloupeme brambory, nakrájíme na kolečka a dáme navrch. Vše posypeme kořením, zasypeme sýrem, poklademe kousky másla, zakapeme sojovou a worcesterovou omáčkou, posypeme strouhankou a dáme do předehřáté trouby na 200°C a zapékáme, až krusta zhnědne.

Ingredience

- 400 g libovějšího vepřového masa
- sůl
- pepř
- drcený kmín
- troška Vegety
- 100 g plátků slaniny
- 100 g šunky
- 4 větší brambory uvařené ve slupce
- 200 g strouhaného sýra
- 1 lžička sojové omáčky
- 1 lžička worcesterské omáčky
- 1/4 másla nakrájená na plátky
- trocha strouhanky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

