

Zapečené maso po Švýcarsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 2

2067 kalorií , **14 g** cukrů , **146 g** tuků , **157 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-maso-po-svycarsku>

Příprava

Pečení nakrájíme na kostky, které vložíme do vymaštěného pekáčku, proložíme nakrájeným pórkem a libečkem nahrubo pokrájeným (podle chuti) a zalijeme kysanou smetanou rozmíchanou v mléce. Povrch posypeme strouhaným sýrem. Vložíme do trouby. Pečeme do měkka. Zdobíme petrželovou natí. Solíme až před podáváním, jelikož sýr je sám o sobě slaný.

Ingredience

- 400 g vepřové pečeně
- 100 g zakysané smetany
- 50 ml slunečnicového oleje
- 250 g strouhaného sýru EIDAM, GOUDA, EMENTÁL
- 200 g pórků
- 150 ml polotučného mléka
- 1 lžička petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

