

Pečené maso se zelím a těstovinami

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

jakékoliv maso vhodné na pečení

nejlépe nějaké odřezky (použila jsem krůtí kýtu)

500 g kysaného zelí

400 g těstovin

sůl

kmín

koření na pečené maso

olej

Postup

Osušené maso ze všech stran osolíme, okořeníme a vložíme do olejem vytřeného pekáčku. Podlijeme trochou vody a ve vyhřáté troubě upečeme doměkka.

Měkké maso z pekáče vyjmeme a do výpeku zamícháme kysané zelí (kdo nerad moc kyselé, může zelí napřed propláchnout vodou a nechat okapat). Přikryjeme a vložíme zpátky do trouby asi na 20 minut (do změknutí zelí). Zatím maso pokrájíme na kousky a společně se zvláště uvařenými těstovinami vmícháme do měkkého zelí v pekáči.