

Celeráček- zapečené maso s celerem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00090

Suroviny

Ingredience:

500 g vepřového masa-plecka

1 středně velký celer

4 vejce

4 plátky sýra

lžička koření Ideal

sůl

pepř

olej

Postup

Příprava:

Maso nakrájíme na kostky, celer také, oboje opečeme na oleji, osolíme, okořeníme, podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Měkké maso a rozvařený celer vložíme do zapékacích misek, na to rozklepneme vejce a překryjeme plátkem sýra. Dáme do trouby zapéct. Až se sýr roztaví a je dozlatova vyndáme pokrm z trouby.

Doporučená příloha:

Podáváme s chlebem a zeleninovým salátem.