

Loupežnická pečeně

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

svíčková

sůl

pepř

cibule

slanina

paprika

Postup

Malé a tenké plátky svíčkové naklepeme, osolíme a opeříme. Nakrájíme na kolečka cibuli a slaninu na plátky. Vkládáme do kastrolu střídavě - vrstvu slaniny, masa, cibule. tak stále dokola, dokud není co vkládat. Horní vrstva má být slaninová. Potom necháme 1-2 dny uležet (při nutnosti musí stačit pár hodin). Bez podlévání pečeme v troubě.