

Zapečný pekáč

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Pripravi sa naporcovane kuracie maso, alebo na platky naklepane bravcove, moze byt aj hovädzie maso . Zemiaky sa nakrajaju na platky, cibula na kolecka, alebo naseka, dalej platky slaniny a mozu aj kruzky pikantnejšej klobasy ..

Pekac sa vystelie papierom na pecenie, da sa vrstva zemiakov, na to kusky masa, okoreni podla chuti - peprom, ml. paprikou a pod.. Posype sa to cibulou, slaninou a klobasou. Znovu sa da vrstva zemiakov(ak je viac surovin, mozu sa vrstvy opakovat) a nakoniec cele sa to zaleje keľomkom kyslej smotany..moze sa posypat zase paprikou, kminom a pod.. Potom to zakryvam vrchnakom a dam do truby piecť- pred, ani pocas pecenia sa to nicim nepodlieva - pri teplote okolo 220C asi tak 1,5-2 h podľa množstva surovin..Pripadne sa moze pichnut vidlickou a odskusat ci maso je uz makke... na povrchu to ma byt pekne do zlatova upecene...

