

Kuba s houbami a uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

300 g trhaných krup

200 g uzeného masa

400 g hub

40 g sádla

3-4 stroužky česneku

pepř

sůl

Postup

Krupky uvaříme, sceďíme, propláchneme vodou a necháme okapat. Maso uvaříme doměkka a rozkrájíme na kostičky. Houby rozkrájíme na plátky, vložíme do kastrolu s částí zahřátého sádla, osolíme, okmínujeme a ve vlastní šťávě podusíme. Uvařené krupky smícháme s podušenými houbami a rozkrájeným masem, přidáme mletý pepř, prolisovaný česnek a podle chuti přisolíme. Dobře promícháme a směs rozetřeme do pekáčku vymazaného sádlem. Vložíme do předehřáté trouby a zapečeme. Podáváme s kyselou okurkou nebo zeleninovým salátem.