

Dušená vepřová pečeně se sýrem a slaninou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: sáček polévkové zeleniny

4 rajčata

2 cibule

4 lžíce oleje

1 kg vepřového plecka nebo krkovice

0,25 vývaru z masoxu

sůl

pepř

sladká mletá paprika

2 lžičky plnotučné hořčice

120 g ementálu

6 plátků slaniny

0,12 l kysané smetany

Postup

Postup přípravy: Maso dáme na pánev na olej a osmahneme a vyndáme, přidáme cibuli nakrájíme nadrobno na kostičky a zeleninu, zalijeme vývarem okořeníme a vmícháme hořčici, uvedeme do varu. Po 5 minutách přidáme opečené maso a dusíme pod poklicí při nízké teplotě do měkka. Potom maso přendáme do zapékací misky a obložíme jej ementálem a slaninou, zapečeme asi 10 minut. Potom maso zalijeme zakysanou smetanou a dopečeme do růžova.

Podáváme s vařenými bramborami nebo kroketami.