

Uzené maso v kysaném zelí

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

600 g uzeného masa (bůček
pečeně)

500 g kysaného zelí

5 zrněk celého pepře

3-4 lžíce rajského protlaku nebo kečupu

sůl

tuk na vymazání pekáče

Postup

Postup přípravy: Kysané zelí překrájíme, uzené maso nakrájíme na plátky. Pekáč vymažeme tukem, vyložíme střídavě vrstvou zelí, vrstvou uzeného masa, přidáme celý pepř a končíme vrstvou zelí. Zalijeme vodou s rozmíchaným protlakem a v troubě zvolna dusíme doměkka. Podáváme s brambory nebo knedlíkem.