

# Masopustní pekáč

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

4 ks vepřového bůčku po 100 g

4 ks po 120 g vinné klobásy

4 plátky uzené krkovičky nebo jiného uzeného masa po 100 g

150 ml masového vývaru

sůl

pepř

## Postup

Postup přípravy: Plátky bůčku osolíme, opepříme, vložíme do pekáče, podlejeme částí vývaru a pečeme v troubě 20 minut. Během pečení 1x otočíme. Porce klobásy stočíme a dvěma špejlemi pod 90° úhlem propíchneme, aby zůstaly stočené. Po 20 min. pečení bůčku přidáme k němu klobásu a plátky uzeného masa, dolejeme vývar a dopékáme při 190 °C, dokud klobáska nedostane pěknou barvu a maso je měkké.

Na 1 porci podáváme plátek bůčku, plátek masa a 1 stočenou klobásku. Podáváme s dušeným kysaným zelím a brambory.