

Uzené maso se žampiony

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 kg uzeného masa

450 g čerstvých žampionů

250 g listového těsta

1 vejce

1 cibule

3 bobkové listy

olej

5 zrnek nového koření

5 zrnek černého pepře

mletý pepř

polohrubá mouka

Postup

Postup přípravy: Uzené maso uvaříme ve vodě s celou cibulí, celým novým kořením a černým pepřem.

Necháme vychladnout. Nakrájené žampiony podusíme na oleji, osolíme, opepříme a necháme vychladnout.

Těsto vyválíme na obdélník, do středu položíme maso, na něj položíme žampiony a celé zabalíme do těsta.

Potřeme vajíčkem, vložíme na pekáč a pečeme v troubě. Necháme vychladnout a krájíme na 1 cm silné plátky.

Podáváme se zeleninovým salátem.