

Ražniči v kastrůlku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3-4 cibule

100 g anglické slaniny

ořech másla

100 g trvanlivého salámu

sůl

0,25 vína (vývaru nebo vody)

rajský protlak

750 g vepřové krkovice

Varná mísa

mletý pepř

pálivá paprika

Postup

1. Krkovici nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme a opepříme. Potom plátky nakrájíme na nudličky. Na dno mísy dáme ořech másla, na to vrstvu masa, cibule, salámu a slaniny pokrájené na proužky. Rajský protlak přisolíme, opepříme a dochutíme pálivou paprikou tak, že to nebude skoro nepoužitelné, ale nebojte se toho.
2. Maso tímto jedem potřeme. Dáme další vrstvu masa. Masem vždy končíme, pokud byste chtěli dělat víc vrstev. Dáme do chladničky do druhého dne.
3. Potom pečeme ve středně teplé troubě asi 45 minut. Před doděláním zalijeme vínem. Jako příloha: je výborná rýže.