

Masová směs v alobalu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: www.ekucharka.cz

Suroviny

400 g vepřového masa

2 větší brambory

1 párek

30 g sušených hub

1 cibule

1 sterilovaná okurka

2 rajčata

olej

pepř

mletá paprika

kari

worchester

sůl

kmín

Postup

1. Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí oloupeme, nakrájíme na plátky.
2. Na oleji zpěníme cibulku, přidáme předem namočené houby a kolečka párku. Osolíme, přidáme kmín, podlijeme lžící vody a dusíme.
3. Plátky masa poprášíme kořením a osolíme. Na každý plátek dáme lžičku hub s párkem, plátky vařených brambor, rajčat a okurky. Zakapeme worchestrem a zabalíme do olejem potřeného alobalu.
4. Pečeme v troubě asi 40 minut.