

Zapečené kroupy s uzeným

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jarynxk

Suroviny

400 g uzeného masa
300 g krup
sůl, mletý pepř
30 g sušených nebo 200 g čerstvých hub
1 cibule
1 stroužek česneku
2 lžíce sádla
majoránka
100 ml mléka
1 vejce

Postup

1.
Uzené maso opláchneme a uvaříme doměkka. Kroupy přebereme, důkladně propláchneme, nasypeme do vroucí osolené vody a uvaříme.
2.
Sušené houby namočíme do studené vody (čerstvé očistíme a nakrájíme na menší kousky). Cibuli a česnek oloupeme nasekáme nadrobno a necháme na zpěnit na sádle. Přidáme houby, osolíme, opepříme a podusíme doměkka.
3.
Uzené vařené maso nakrájíme na plátky. Kroupy promícháme s dušenými houbami a ochutíme majoránkou. Zapékací mísu vymažeme sádlem a urovnáme do ní směs krup s houbami a proložíme ji plátky uzeným masem.
4.
Vše vložíme do vyhřáté trouby a zapékáme 20 minut. Vejce rozšleháme v mléce a nalijeme do pekáčku. Zapékáme ještě dalších 10 minut při 210°C. Ozdobíme bylinkami a podáváme.

Poznámka

1 porce asi 1359 kj / 324 kcal

