Masový nákyp s cukínou

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 menší cukíny
600 g mletého masa (směs vepřového s hovězím)
100 g anglické slaniny
sáček mražené zeleniny (směs mrkev, hrášek, kukuřice)
1 cibule
5 stroužků česneku
sýr Parmazán
směs koření do mletého masa
sůl

Postup

Připravíme si cukíny. Mladé křehké cukíny oloupeme, nakrájíme na plátky asi 1 cm silné a posolíme. Necháme je asi 1 hodiny odležet aby se uvolnila přebytečná voda, kterou slijeme. Mraženou zeleninu necháme rozmrazit a opět slijeme přebytečnou vodu. Mleté maso smícháme s jemně nakrájenou cibulí, anglickou slaninou a prolisovaným česnekem. Okořeníme směsí koření připraveného pro mletá masa a důkladně promícháme. Do keramické nádoby Pomalého hrnce střídavě rovnáme vrstvu cukíny, zeleniny, masa. Maso posypeme sýrem a opět vrstvíme cukínu, zeleninu, maso, sýr. Končíme masem.
Keramickou nádobu vložíme do Pomalého hrnce. Vaříme na stupni I. asi 6h. nebo na stupni II. asi 4 h.

Příloha: Bez přílohy