

Uzené maso zapečené s křenem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g uzené krkovičky

1 Krenex

trochu oleje

250 ml smetany

3 cibule

Postup

Na rozpáleném oleji osmažíme cibuli nakrájenou na kolečka. Když začnou první kousky růžovět, vybereme všechnu cibuli z pánve (bez oleje) a rozložíme ji do pekáčku. Na oleji co zbyl na pánvi osmažíme prudce z obou stran plátky masa. Pak je naskládáme do pekáče na cibuli. Ve smetaně rozmícháme Krenex a tímto zalijeme maso na pekáči. Šoupneme do vyhřáté trouby a zapečeme dokud povrch nezezlátne (asi 30 minut při 200°C). Podáváme s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.