

Uzené maso v kysaném zelí

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g uzeného masa (bůček, pečeně)

500 g kysaného zelí

5 zrněk celého pepře

4 lžíce rajského protlaku nebo kečupu

sůl

tuk na vymazání pekáče

Postup

Kysané zelí překrájíme, uzené maso nakrájíme na plátky. Pekáč vymažeme tukem, vyložíme střídavě vrstvou zelí, vrstvou uzeného masa, přidáme celý pepř a končíme vrstvou zelí. Zalijeme vodou s rozmíchaným protlakem a v troubě zvolna dusíme doměkka. Podáváme s brambory nebo knedlíkem.