Naháč z vysočiny

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 dcl smetany
20 dkg plecka
3 ks tenkých plátků vepřové kýty
tuk
sůl
kmín mletý
sladká paprika
hovězí vývar
polévkové koření

Postup

Plátky kýty řádně naklepeme a osolíme. Plecko rozemeleme nahrubo, přidáme kmín, mletou papriku, osolíme a promícháme se smetanou. Tuto směs rozdělíme na připravené plátky , které stočíme do ruliček.
Takto připravené naháče vložíme do tukem vymazaného pekáče. Podlijeme teplým vývarem a pečeme do měkka. Podáváme s vlastní šťávou.