

Zapečené noky s vepřovým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety bez kosti 400 g
- bramborové noky 500 g
- cibule 1 ks
- česnek 3 stroužek
- hrubozrná hořčice 2 lžíce
- tymián 1 snítka
- groudka 100 g
- smetana 1 kelímek
- parmazán 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi opečeme proužky cibule, plátky česneku a kousky masa dozlatova. Mírně osolíme a opeříme.

Opečenou směs přendáme do zapékací nádoby.

Noky uvaříme podle návodu na obalu a přidáme k masu.

Hořčici promícháme s lístky tymiánu a se smetanou. Směs osolíme, opeříme a přelijeme do zapékací nádoby.

Promícháme a vše posypeme nastrouhanými sýry.

Zapékáme v troubě při 180 stupních, až se sýry roztaví a omáčka začne bublat.

