

Uzené maso zapečené s ostrým křenem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 4

- uzená kýta nebo krkovice 500 g
- cibule 3 ks
- krenex 1 sklenice
- smetana 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na středně silná kolečka. Pak cibulová kolečka všechna najednou osmahneme na oleji ve větší pánvi nebo kastrolu.

Libovější uzené maso nakrájíme na plátky, přidáme je k cibuli a rychle orestujeme. Potom maso s cibulí přendáme do pekáčku.

V misce rozmícháme smetanu na šlehání s krenexem a touto směsí zalijeme maso v pekáčku. Maso s omáčkou dáme do trouby a zapékáme, dokud povrch lehce nezezlátne. Podáváme s bramborem